

# Menù



## *Antipasti di Pesce dell' Alto Adriatico*

Scampi in «saor» alla veneziana con pinoli, uvetta e polentina morbida

Misto si specialità Caorlotte con moscardino, insalata di seppie e canoce al vapore  
alice marinata, dentice mantecato e sarda in saor

Cappe sante alla griglia e soutè di canestrelli al prezzemolo e vino bianco

«Dal nostro vivaio» granceola cotta al vapore, all'olio d'oliva e prezzemolo

Pepata di cozze e vongole leggermente piccanti con pomodorini e crostini agliati

Astice in bella vista alla catalana su nido di verdure croccanti marinate al frutto della passione

Tar Tar di tonno mattanza «Carlo Forte» con noci di macadamia tostate e fogli di carta musica

I colori del crudo di mare selezionato dagli chef con dressing allo zenzero e salsa wasaby

# *I primi piatti del mare*

Spaghetti di Gragnano all'astice con pomodorini ciliegia, profumati al basilico leggermente piccanti

Spaghetti alla «busera» piccanti con scampi, mazzancolla e frutti di mare

Pasta allo scorfano di scoglio, cotto nel suo ragù

Gnocchetti freschi di patate con gamberi, rucola e concassè di pomodoro



*La nostra pasta fresca trafiletata al bronzo*

Tagliatelle con vongole «pevarasse», zucchine e maggiorana

Spaghettoni al nero di seppia con gamberi e vongole nostrane

Guazzetto all'acqua pazza con ravioli all'ombrina e ragù di triglia

## *I nostri secondi*

Pesce del carrello in crosta di sale con insalatina di pomodorini e olive taggiasche

Pesce al forno alla ligure con patate a spicchio ed erbe aromatiche

Grigliata di pesce e crostacei del mercato con polenta e verdure ai ferri

Gran fritto dell'Adriatico con spaghettoni di verdure croccanti e polentina ai ferri

Broetto tipico Caorlotto «Ricetta Nonna Milena» composto da seppie, pesce cane, canoce e anguilla

Dorso di branzino rosolato, cappa santa e coda di scampo steccati al lemon grass

## *Contorni*

Verdure ai ferri

Insalata mista

Patate fritte

Polenta ai ferri

*I piatti del  
Gruppo Ristorazione tipica Caorlotta*



Sardine in saor con polenta

Moscardino cotto al vapore all'olio extra vergine d'oliva

Soutè di canestrelli bianchi

Spaghetti con seppie nostrane e il suo nero

Broetto tipico Caorlotta «Ricetta Nonna Milena» composto da seppie, pesce cane, canoce e anguilla