

Antipasti

Insalatina di mare calda con seppie nostrane,
calamari, piovra, frutti di mare e bottarga di muggine
€ 16,00

Tagliata d'Astice in olio cottura con verdure,
cubi di Panella frita e il suo corallo
Da € 6,50 a € 9,00 all'etto (minimo per due persone)

Cappuccino al nero di seppia,
con crema di patate e pane pugliese di semola
€ 11,00

Cappe Sante in crosta di anacardi, guacamole e corallo d'astice
€ 14,00

I colori del crudo di mare selezionato dagli chef
con dressing e wasaby
€ 26,00

Carpaccio di storione "Calvisius" scottato, cipolla rossa di Tropea in carpione,
lieve crema di ricotta e perle di limone e pepe
€ 16,00



Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Primi Piatti



Spaghetti di Gragnano all'astice con pomodorini ciliegia,
leggermente piccanti profumati al basilico
da € 6,50 a 9,00 all'etto (minimo per 2 persone)

Maccheroncini di grano arso con calamari,
crema di ricotta e gèste di lime
€ 12,00

Tagliatelle trafilate al bronzo con vongole, zucchine e maggiorana
€ 13,00

Ravioli fatti in casa , ripieni di mazzancolle e cocco,
con mozzarella marinata al basilico
€ 13,00

Gnocchetti freschi di patate con ragù di ventresca di tonno,
menta e pomodorini ciliegia
€ 12,00



In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti freschi trattati con abbattimento ultrarapido di temperatura.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 85372004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Secondi Piatti



I nostri secondi in bella vista . . .

. . . In crosta di sale condito al naturale con olio e.v.o. e limone

. . . Alla griglia croccante con polenta e verdure grigliate

. . . Cotto al forno alla ligure con alloro, patate e pinoli

Pesce del mercato ittico da € 5,50 a 9,00 all'etto

Gran fritto dell'Adriatico con spaghettoni di verdure in pastella e polenta ai ferri

€ 15,00

Broetto di Caorle "Ricetta nonna Milena" di seppie,

pesce cane, anguilla e mazzancolla

€ 21,00

Carni

Caro Ospite, la nostra cucina propone sempre alcuni piatti

a base di carne che variano a seconda del periodo.

Il nostro personale di sala sarà lieto di comunicarvi i piatti del giorno.

Contorni

Verdure cotte € 6,00

Insalata mista € 5,50

Patate fritte € 3,50

Polenta ai ferri € 3,00

I Piatti del Territorio



Antipasti

Moscardino cotto al vapore, prezzemolo e olio e.v.o.
€ 12,00

Sardine nostrane in saor con polenta morbida
€ 10,00

Canestrelli bianchi alla “scotta dèo” e Cappa Santa alla griglia
€ 14,00

Primo

Spaghetti con seppie nostrane e il suo Nero
€ 13,00

Secondo

Broetto di Caorle “Ricetta nonna Milena” di seppie, pesce cane,
anguilla e mazzancolla
€ 21,00