Menu

Primi Piatti

Bavette all'Astice pescato
(1/2 Astice minimo 2 Persone)

Spaghetti allo Scoglio Classico
(Salsa con Prezzemolo, Cozze, Vongole, Scampi, Gamberoni, Calamari e Pomodoro Fresco)

Risotto ai Frutti di Mare
(Risotto con Cozze, Vongole e Calamari. Tempo di Cottura espressa 18 min.)

Risotto agli Asparagi e Gamberi di fondale
(Consigliato, Tempo di Cottura espressa 18 min.)

Gnocchi agli Scamponi
(Salsa Rosè di Scampi Mediterranei con Pomodoro e Panna)

Bavette al Riccio di Mare e Bottarga di Tonno
(Molto saporito e dal gusto particolare)

Linguine con Vongole Veraci

Raviolo di Branzino ai Funghi Porcini e Gamberoni
(Raviolo di Pasta Fresca con Salsa ai Funghi e Gamberi)

I Primi Piatti del nostro Chef
(a seconda del periodo e della qualità il nostro Chef vi propone i migliori e più gustosi prodotti del mercato)