Menu

Secondi Piatti

Pescato del Giorno all'Isolana
(Pesce fino Mediterraneo Cotto al Forno con Patate, Zucchine, Pomodori e Cipolla)

Pescato del Giorno alla Siciliana
(Pesce fino Mediterraneo Cotto al Forno con pomodorino Fresco, Capperi, Olive Taggiasche, Cozze e Vongole)

Branzino in Crosta di Sale
(Branzino cotto in forno avvolto, già contornato con le sue Verdure saltate)

Grigliata Resort al Carbone
(Scampi, Gamberoni, Calamari, Filettino di Tonno Rosso. Su richiesta anche l'Astice)

Scaloppata di Tonno Rosso Siciliano al Balsamico e Sesamo
(Tonno Rosso, Passato al Sesamo e cucinato sul Fry Top, Scaloppato e Glassato al Balsamico)

Frittino Delicato in Tempure
(Gamberetti, Calamari, Verdurine Miste, molto croccante)

Crostacei alla Catalana con Frutta e Verdura
(Scamponi, Gamberoni su un letto di Verdura di Stagione, arricchito da Frutta Esotica. Su richiesta con 1/2 Astice, min. 2 Persone)

Gustoso Guazzetto di Scampi e Gamberoni
(Scampi e Gamberi saltati con Aglio, Pomodorino, Prezzemolo e Vino Bianco)

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