

I NOSTRI PLATEAU DI CRUDO

| | |
|---|-----------|
| Plateau Degustazione | € 48 |
| Assortimento di Molluschi e Crostacei | |
| Plateau Imperiale | € 120 |
| Astice al vapore, Assortimento di Crostacei, Ostriche e Sashimi | |
| Ostriche al pezzo | da € 3,50 |
| Selezione al banco | |

ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| Salmone Marinato agli Agrumi | € 13 |
| Antipasto CHERÌ con Crudi (Selezione di Antipasti Crudi, Freddi e Caldi) | € 42 |
| Antipasto CHERÌ (Selezione di Antipasti Freddi e Caldi) | € 25 |
| Antipasto Freddo | € 15 |
| Pepata di Cozze | € 10 |
| Polpo arrosto, vellutata di Patate e Zenzero | € 15 |
| Olive fritte di Pesce | € 7 |

LASCIATI TENTARE

| | |
|---|------|
| Sarda affumicata con pane, burro e marmellata di Tropea | € 13 |
| Sashimi di Salmone aburi con soia, sesamo e pistacchio di bronte | € 13 |
| Panzanella, Pomodoro, Scampi e Lamponi | € 15 |
| Tartare di Tonno, Frutti di bosco e Mela smith -20 | € 16 |
| Tartare di Gamberi rossi, Fois Gras, Caviale e riduzione di Montepulciano | € 22 |

Pane e Servizio € 2,50

Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 853/2004
In Mancanza di prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti decongelati

PRIMI PIATTI

| | |
|--|-------|
| Risotto alla Marinara | € 14 |
| Chitarrina con Gamberi e Zucchine | € 13 |
| Spaghetti alle Vongole | € 12 |
| Linguine con Tartare di Tonno, Pesto di Basilico e Zenzero | € 19 |
| Gnocchetti di Patate allo Scoglio | € 13 |
| Ceppe di "Civitella" con Scampi e Pachino | € 16 |
| Paccheri "Verrigni" con Capperi, Alici e Pomodorini confit | € 13 |
| Linguine all'Astice | *€ 35 |
| <small>*Secondo disponibilità (astice intero)</small> | |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|------|
| Grigliata di Mare | € 20 |
| Spiedini di Calamari e Gamberi | € 14 |
| La nostra Frittura | € 16 |
| Pescatrice alla Diavola | € 20 |
| Tagliata di Pescatrice con Rucola e Grana | € 20 |
| Filetto di Branzino agli Agrumi e Scalogno | € 18 |
| Scampi al Rosmarino | € 22 |
| Pesce al forno (Branzino, Ombrina, Pescatrice, etc.) | € 24 |
| <small>con Patate e verdure di stagione</small> | |

CONTORNI

| | |
|----------------------------|--------|
| Insalata Mista | € 3,50 |
| Verdura in padella | € 4 |
| Verdura alla griglia | € 6 |
| Patate al forno | € 4 |
| Patatine Fritte | € 3,50 |

MENÙ DEGUSTAZIONE

LA SCELTA DEI MENÙ È UNICA PER OGNI TAVOLO

MENÙ 1

Antipasto CHERÌ
Risotto alla Marinara
Grigliata del Mare
Insalata Mista
*Dessert

€ 55

MENÙ 2

Antipasto Freddo
Chitarrina Gamberi e Zucchine
Grigliata del Mare
Insalata Mista
*Dessert

€ 45

MENÙ 3

Insalatina di Mare
Gnocchetti allo Scoglio
Frittura Calamari e Gamberi
Insalata Mista
*Dessert

€ 35

Sono compresi nel prezzo Acqua, Vino Trebbiano (1 bottiglia ogni 2 menù) - *Dessert (Dolce della casa, Sorbetto, Panna cotta)
Qualsiasi variazione rende nullo il menù

MENÙ CARNE

| | |
|---|------|
| Olive all'Ascolana..... | € 7 |
| Selezione di Salumi del Territorio..... | € 10 |
| Chitarrina con Pallottine | € 9 |
| Gnocchi al Ragù..... | € 7 |
| Tortellini con Panna e Prosciutto..... | € 7 |
| Tagliata di Manzo con Rucola e Grana..... | € 16 |
| Scaloppina al Limone | € 8 |
| Cotoletta (di Tacchino)..... | € 8 |

DOLCI

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Dolce della Casa | € 4 |
| Sorbetto al Limone..... | € 4 |
| Tortino caldo al Cioccolato | € 6 |
| Semifreddo ai Frutti di bosco | € 5 |
| Semifreddo al Rhum e Torroncino | € 5 |
| Panna Cotta..... | € 4 |

BEVANDE

| | |
|--|--------|
| Vino lt. 0,75 in bottiglia (Trebbiano) | € 13 |
| Vino lt. 0,50 | € 6 |
| Vino lt. 0,25 | € 4 |
| Calice | € 3,50 |
| Acqua | € 2,50 |
| | |
| Lattine / Bottiglietta 0,33..... | € 2,50 |
| Coca lt.1 | € 5 |
| Birra cl.66 | € 5 |

BAR

| | |
|------------------------------------|--------|
| Espresso, Decaffeinato, Orzo | € 1 |
| Cappuccino | € 1,50 |
| Tea | € 3 |
| Amari Nazionali | € 3 |
| Limoncello | € 3 |

ALLERGENI:

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati dalla nostra cucina, possono essere presenti ingredienti considerati allergeni, come da tabella seguente.
Per qualsiasi informazione o per comunicare allergie, non esitare a contattare il personale di sala.



FRUTTA
A GUSCIO



CEREALI CON
GLUTINE



SENAPE



SOIA



UOVA



MOLLUSCHI



CROSTACEI



LUPINI



LATTE



ANIDRIDE
SOLFOROSA



SESAMO



PESCE



SEDANO



ARACHIDI