

MENU

Il gusto. delle Tradizioni

La nostra cucina Comacchiese

ANTIPASTI

€

Marinato misto *4-12
(Acquadelle, Alici, Sarde in Saor)

16

Insalata di Mare *2-14-3 -12

17

Canocchie al vino bianco *2

14

PRIMI PIATTI

Tagliolino al ragù di Anguilla *1-3-4-9

21

Spaghetti alle Vongole *1-14
(Bottarga in aggiunta)

18

20

Ravioli di Branzino alla Marinara *1-3-2-14-12
(Calamari, Vongole, Cozze, Gamberi e Pomodorini)

18

Sedanini alle Canocchie *1-2

14



SECONDI PIATTI

€

Anguilla alla brace con Polenta *4	7/hg
Tagliata di Tonno con Scarola saltata e Olive Taggiasche *4	22
Grigliata mista di Pesce *2-14-1-4-12	28
Con Assaggio Anguilla	32
Brodetto di Anguilla alla Comacchiese *4	24

I NOSTRI FRITTI

Fritto misto di Calamari e Gamberi *2-14-1-12	18
Fritto di Paranza *4-1	18

CONTORNI

Patate fritte *12	5
Insalata mista	5
Verdure alla griglia	6
Pinzimonio *9	6



MENU' BAMBINI

€

Pasta al Pomodoro *1-9

8

Pasta al Ragù *1-9

10

Cotoletta con Patate fritte *1-3-7

12

DOLCI

Tiramisù *3

7

Zuppa Inglese *7-1

7

Tenerina *1-3-7

7

CheeseCake *1-7

7



BEVANDE

	€
Acqua Minerale Naturale Frizzante 75 cl.	2.5
Acqua Minerale Naturale Frizzante 50 cl.	1.5
Vino in caraffa Frizzante e Fermo 50 cl.	6
Bibite	3
Succhi di frutta	3
Birre 33 cl.	5
Birre 50cl.	6

CAFFETTERIA

Caffè	1.5
Capuccino	2
Caffè Corretto	2.5
Orzo-Ginseng	2.5
Tè Tisane calde	3

DISTILLATI

Amari Nazionali	4
Amari Selezione	7
Grappe Bianche	5
Grappe Barricate	6
Whisky	In base alle etichette 7-10
Rum	In base alle etichette 7-10

COPERTO €3,00



***Sono considerati allergeni le sostanze alimentari indicati nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011, quali:**

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
 2. Crostacei e prodotti derivati;
 3. Uova e prodotti derivati;
 4. Pesce e prodotti derivati;
 5. Arachidi e prodotti derivati;
 6. Soia e prodotti derivati;
 7. Latte e prodotti derivati;
 8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
 9. Sedano e prodotti derivati;
 10. Senape e prodotti derivati;
 11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
 12. Anidride solforosa e solfiti;
 13. Lupini e prodotti derivati;
 14. Molluschi e prodotti derivati.
- In caso di mancata reperibilità di prodotti freschi saranno usati prodotti congelati.



MENU

Capodanno 2026

ANTIPASTI

€

Crudità di Mare *2-3 40

Ostriche *4 al pezzo 6

Antipasto di Crostacei alla Catalana *2-9-12 27

Tentacolo di Polipo scottato su Crema di Cavolfiore giallo
al profumo di Timo e Maggiorana *3-12 22

Calamario ripieno di Seppia, Gamberi e Pane profumato su Crema di
Patate e Porri al profumo di Rosmarino *1-2-3 -12 18

PRIMI PIATTI

Risotto con Ombrina, Carciofi e zest di Lime *4-9 | min. 2 persone | p.p 22

Paccheri all'Astice * 1-2-9 25

Raviolo di Branzino con Gamberi e Crema di Zafferano *1-3-2-9-12 20



MENU

Capodanno 2026

SECONDI PIATTI

€

Trancio di Ombrina con Giardino di Verdure *4 28

Grigliata mista di Pesce *1-2-4-14-12 32
con Assaggio Anguilla 35

Tagliata di Tonno con Scarola , Olive Taggiasche e Salsa Teriaki *4 25

Grigliata mista di Crostacei *1-2-12 | min. 2 persone | p.p 40

Calamaretti nostrani e Mazzancolle fritte *1-2-14-12 28

CONTORNI

Patate fritte *12 5

Insalata mista 5

Verdure alla griglia 6

Pinzimonio *9 6

