



ANTIPASTI

Il Marinato della Laguna *4-12	16
Acquadelle, Alici, Anguilla, Sarde in Saor	
Mare dell'Adriatico *2-4-14-3-12	18
Insalata tiepida di mare	
Cozze all'Antico modo di Comacchio *1-4	14
Ricetta di famiglia tramandata	
Antispasto di Crostacei alla Catalana *2-12-14	21
Con Rucola, Pomodorini e Cipolla di Tropea	
Cotolette di Alici fritte *1-3-4	10



PRIMI PIATTI

Spaghetti di Cozze all'arrabbiata *1-3-14-9	16
Spaghetti alle Vongole Nostrane *1-14-9	19
(Bottarga in aggiunta)	21
Spaghetti allo Scoglio Tripùnt *1-4-9-12-14	21
Ravioli di Branzino alla Marinara *1-2-3-7-9-12-14	18
Calamari,Vongole,Gamberi e Pomodorini	16
Gnocchetti Cacio, Pepe e Cozze *1-3-4-8-7-14	16
Sedanini alle Canocchie *1-2-9	





SECONDI PIATTI



Anguilla alla brace con polenta *4	7/hg
La Grigliata dell'Adriatico *1-2-4-7-12-14	28
con assaggio di Anguilla	32
Gratinato misto di Crostacei e Molluschi*1-2-12-14	
Cappasanta, Canestrelli, Cozze, Cannolicchio, Calamaro	18
Fritto della Laguna *1-2-12-14	
Calamari, Gamberi e verdure di stagione	19
Fritto alla Comacchiese *1-2-12-14	
Calamari, Gamberi,	22
Pesciolini freschi con spina	



CONTORNI



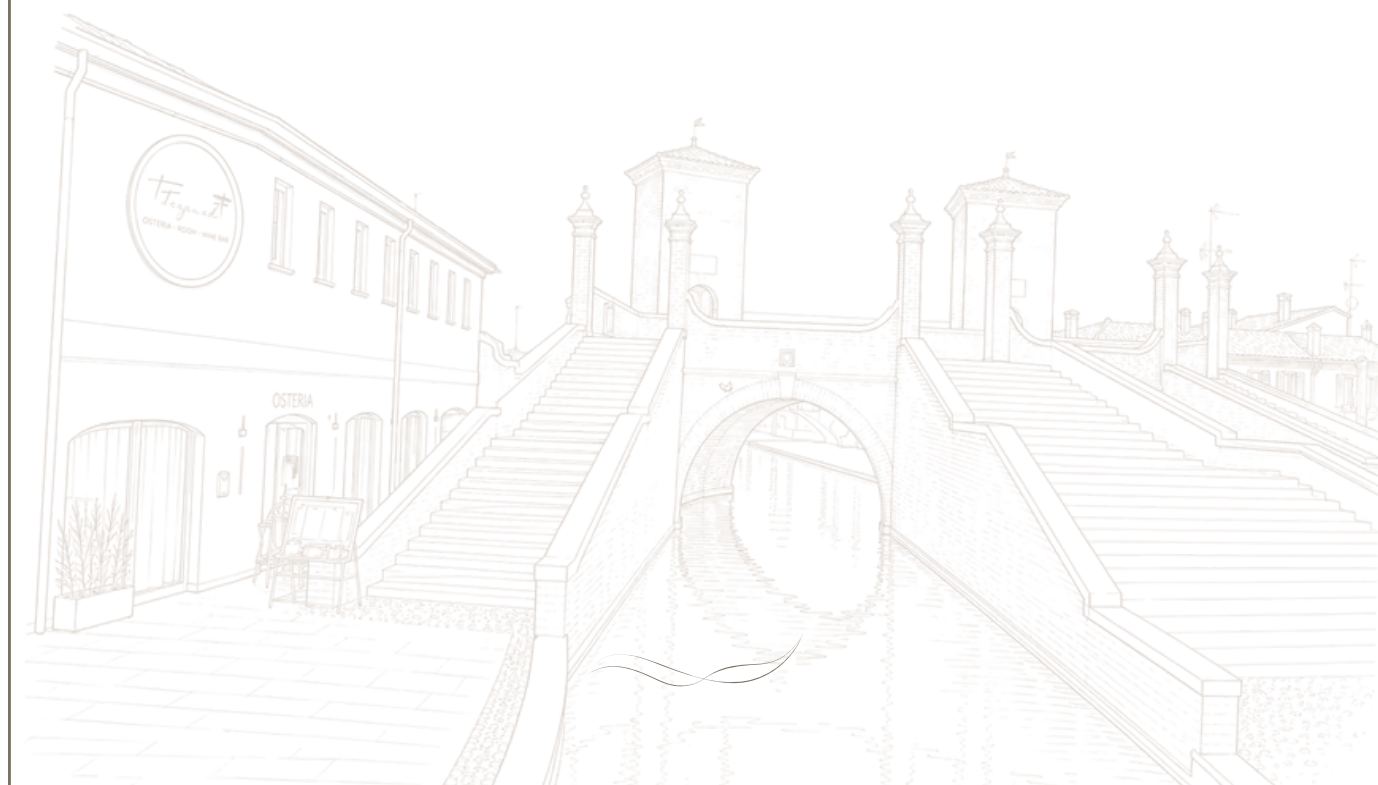
Patatine fritte *12	5
Insalata mista	5
Verdure alla Griglia	7
Pinzimonio *9	7





PROPOSTE STAGIONALI

Crudità dell'Adriatico *2-4-12	40
Le nostre Ostriche Lucrezia *4 -secondo reperibilità- coltivata nelle Valli di Comacchio	6 al pezzo
Tartare di Ricciola o di Tonno *2	21
Tataki di Tonno al Sesamo con Verdure di stagione *4-11	18
Tentacolo di Polpo croccante *4 con crema di burrata e insalata di finocchio agli agrumi	19
Risotto al profumo di Mare *2-4-7-9-11-12-14 min. 2 persone	16 p.p.
Dal Nostro Mare pescato del giorno	7/hg





MENÚ BAMBINI

Pasta al pomodoro	9
Pasta al ragù	12
Tortellini alla panna	12
Cotoletta con patate fritte	14



DOLCI

Tiramisù	7
Zuppa Inglese	7
Tenerina	7
CheeseCake	7
Crema al caffè	5
Crema alla Yogurt con Frutti di Bosco	5



COPERTO €3
TERRAZZA €5



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 50 cl.	6

CAFFETTERIA

Caffè	1.6
Caffè macchiato	1.8
Cappuccino	2.5
Caffè Corretto	2.5
Orzo • Ginseng	2.5
Te Tisane calde	3

DISTILLATI

Amari Nazionali	4
Amari Selezione	7
Grappe Bianche	5
Grappe Barricate	6
Whisky	7-10
Rum	7-10





ALLERGENI

*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.

