

bw

RESTAURANT

MENU PIZZA “PIPI CALZE LUNGHE”

PIZZA A SCELTA FRA:

- PIPPI CALZE LUNGHE (Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte, Wurstel)
- MARGHERITA a forma di Pesciolino
- PROSCIUTTO a forma di Pesciolino
- WURSTEL a forma di Pesciolino

BEVANDA IN LATTINA E GELATO INCLUSI

MENU “BARBA PAPA”

UNA PORTATA A SCELTA FRA:

- PENNETTE AL POMODORO
- PENNETTE PANNA E PROSCIUTTO
- PENNETTE AL PESTO
- COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE
- FILETTO DI PESCE (ALLA GRIGLIA O GRATINATO)

BEVANDA IN LATTINA, PATATINE FRITTE E GELATO INCLUSI

UN TUFFO NEL BLU

APERITIVO CON STUZZICHINO DI BENVENUTO
ANTIPASTO BARCA A VELA
TAGLIOLINI NERI AI FRUTTI DI MARE CON RIDUZIONE AL BASILICO
TONNO "IN CROSTA" SU LETTO DI PINZIMONIO
TIRAMISU'
CAFFE'

I SAPORI DELLA TERRA

APERITIVO CON STUZZICHINO DI BENVENUTO
GNOCCO FRITTO CON CRUDO DI PARMA
PACCHERI MANTECATI, POMODORO FRESCO, BASILICO, BURRATA
TAGLIATA DI ANGUS AI FUNGHI PORCINI
MILLEFOGLIE CREMA PASTICCERA E CARAMELLO
CAFFE'

ANTIPASTI DI MARE

Antipasto Barca a Vela
(Degustazione di Antipasti di Pesce “Cotti e Crudi”)

Cozze alla Provenzana

Insalatina Tiepida di Mare

Le Nostre Crudità di Mare
(Ostriche, Tonno, Salmone, Spada, Gamberi e Scampi)

Polpo Croccante su Vellutata di Erbe Verdi,
Patate Schiacciate e Olive Taggiasche

Tartare di Tonno Pinna Gialla al Profumo d’Arancia,
Insalatina di Finocchi Freschi e Capperi di Pantelleria

ANTIPASTI DI TERRA

Gnocco Fritto con Crudo di Parma

Tartare di Manzo con Verdurine Croccanti e Tuorlo d’Uovo

Burrata con Capocollo e Crostoni di Pane

Degustazione di Bruschette
(Caprese, Funghi, Gorgonzola, Verdure Grigliate, Lardo)

IL PESCE CRUDO VIENE SANIFICATO (ABBATTUTO) A -20° PER ALMENO 24 ORE.
ALCUNE MATERIE PRIME TRATTATE POTREBBERO ESSERE SURGELATE O CONGELATE.

PRIMI PIATTI DI MARE

Risotto al Lime con Gamberi “Cotti e Crudi”

Tagliolini Neri ai Frutti di Mare con Riduzione al Basilico e Bottarga di Muggine

Ravioli Fatti a Mano di Crostacei al Profumo di Basilico e Pesto di Noci

Paccheri alla Crema di Salmone Norvegese con Pesto di Rucola

Spaghetti con Vongole Veraci, Julienne di Zucchine e Pomodorini Pachino

Spaghetto Trafilato al Bronzo “ORO NERO” con Capesante e Zafferano

Risotto Mantecato “PINK” con Scampetti Crudi e Restrizione al Basilico

PRIMI PIATTI DI TERRA

Risotto alla Milanese Rivisitato con Salsiccia Fresca

Paccheri Mantecati, Pomodoro Fresco, Basilico e Burrata

Tagliatelle Fatte a Mano con Porcini e Polvere di Speck

SECONDI PIATTI DI MARE

Gran Grigliata di Pesce

Filetto di Branzino Croccante alla Mediterranea
con Pomodorini, Olive e Zucchine

Gamberoni Argentina in Pasta Kataifi con Salsa Chili

Tonno in "Crosta" su Letto di Pinzimonio

Zuppa Pesce Molluschi e Crostacei (Senza Spine)

Frittura Mista di Pesce (Calamari, Gamberi e Scampetti)

Pescatrice alla Provenzale con Olive Taggiasche

Insalatona "Barca a Vela"

(Insalata Rossa, Verde, Carote, Frutti di Mare, Pomodorini,
Mozzarella, Carpaccio di Salmone)

SECONDI PIATTI DI TERRA

Filetto di Manzo Heritage alla Brace con le sue Salse

Tagliata di "Angus" ai Funghi Porcini

Big-Hamburger di Black-Angus

Costata "alla Fiamma" Scaloppata e Servita in Tegame di Rame con i suoi Aromi
con Patatine Fritte

TAVOLOZZA VEGETARIANA

Selezioni di Verdure in Cotture e Consistenze Differenti
con Burrata Campana e Olio Evo Biologico e Grissini Rustici

CAESAR SALAD BV

Insalata Iceberg, Salsa allo Yogurt, Straccetti di Pollo,
Scaglie di Grana Padano, Pane Tostato