

LA CONCHIGLIA

MENU CENA

"La nostra è una cucina espressa, pietanze fresche preparate al momento.
Nei giorni di maggiore affluenza i tempi di attesa possono prolungarsi."

ANTIPASTI

IL CRUDO DELLA CONCHIGLIA:

- DELIZIE DELL'ADRIATICO* X2 2-4-14 (16 PZ) 20€
- TRIS DI SASHIMI*(TONNO ROSSO, SALMONE E CARPACCIO DI PESCE FRESCO) 2-4 18€
- TARTARE DI TONNO/SALMONE AGLI AGRUMI* (300G) 4 15€
- SCAMPI DI PRIMA SCELTA* (6 PZ) 2 18€
- GAMBERI "ROSSI"* (6PZ) 2 18€

- CATALANA DI POLPO CON VERDURE CROCCANTI* 1-4-9 13€
- ANTIPASTO MISTO DEL GIORNO X2
(2 PIATTI CALDI E 2 PIATTI FREDDI) 1-2-3-4-5-8-9-14 28€
- INSALATA DI MARE DELLA CONCHIGLIA* 2-4-9-14 12€
- MAZZANCOLLE CON FINOCCHIO, PESCA E MISTICANZA* 2-7-9 12€
- CROSTINO CON BUFALA E ALICI DI CETARA* 1-7 10€
- BACCALÀ PASTELLATO SU CREMA DI PISELLI* 1-4-7 11€
- IMPEPATA DI COZZE 1-14 10€

PRIMI PIATTI

- RAVIOLO DI BACCALÀ E PATATE CON DATTERINO GIALLO E BOTTARGA* 1-3-4 14€
- SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI* 1-13-14 14€
- CHITARRINA CON RICCI DI MARE* 1-3-4 20€
- PACCHERO CON FIORI DI ZUCCA, COZZE E VONGOLE* 1-3-13-14 16€

SECONDI PIATTI

- TONNO SCOTTATO AL BALSAMICO E GRANELLI DI PISTACCHIO 4-6-7-8 14€
- LOMOS DI BACCALÀ CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E PINOLI 4-8 14€
- FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI (PARANZA) 1-4 14€
- PESCATO LOCALE DEL GIORNO 4 6/etto€
- CROSTACEI LOCALI 2 18€

CONTORNI

- INSALATINA O CRUDITÉ DI VERDURE 4€
- VERDURE E ORTAGGI DI STAGIONE IN VARIE COTTURE 6€

DESSERT

- VI SAPREMO CONSIGLIARE I DOLCI DEL GIORNO 7€
ARTIGIANALMENTE PREPARATI DA NOI

PASSITO, AMARO O DISTILLATO?

- RIVOLGITI DIRETTAMENTE AL PERSONALE
CHE SAPRÀ CONSIGLIARTI AL MEGLIO

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1 Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo e avena) - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte e derivati

8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l) - 13 Lupini - 14 Molluschi

* Gentili clienti, Vi informiamo che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

o abbattuti in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004

CARTA VINI

SPUMANTI

- CRÉMANT D'ALSACE BRUT (PINOT BIANCO/RIESLING/PINOT GRIGIO) - ALLIMANT-LAUGNER 40€
- D'ARAPRÌ ROSÈ BRUT (MONTEPULCIANO/PINOT NERO) - D'ARAPRÌ 42€
- MARCHESI ANTINORI TENUTA DI MONTENISA BRUT 45€
- (CHARDONNAY/PINOT BIANCO) – FRANCIACORTA DOCG- ANTINORI 60€
- PERLÉ ROSÉ BRUT (PINOT NERO/CHARDONNAY) – FERRARI 90€

BIANCHI

- LAMA DEI CORVI (CHARDONNAY) – RIVERA 27€
- SHARIS 2018 (CHARDONNAY/RIBOLLA GIALLA) – VENEZIA GIULIA IGT – LIVIO FELLUGA 28€
- CLARA FIANO – PUGLIA IGT – GIANCARLO CECI 30€
- GEWURZTRAMINER – SUDTIROL DOC – CANTINE MURI-GRIES 30€
- DR. FISCHER TROKEN RIESLING – HOFSTATTER 30€
- ASKOS VERDECA - VALLE D'ITRIA IGT - MASSERIA LI VELI 34€

ROSATI

- PUNGIROSA – CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOCG – RIVERA 18€
- AKA PRIMITIVO – SALENTO IGT – PRODUTTORI DI MANDURIA 18€
- PARCO PETRULLO (NERO DI TROIA) – PUGLIA IGT – GIANCARLO CECI 20€
- LE ROTAIE SUSUMANIELLO – VALLE D'ITRIA IGT – I PASTINI 20€
- CALAFURIA (NEGROAMARO) – SALENTO IGT – TORMARESCA 27€
- ASKOS SUSUMANIELLO – SALENTO IGT – MASSERIA LI VELI 34€

VINI DOLCI

- DOLCE ROSALIA – MOSCATO DI TRANI DOC – GIANCARLO CECI 4€

VINI AL CALICE

- CHIUSOLILLO CHARDONNAY – PUGLIA IGT - GIANCARLO CECI 4,5€
- PARCO PETRULLO (NERO DI TROIA) – PUGLIA IGT – GIANCARLO CECI 4,5€
- AKA PRIMITIVO – SALENTO IGT – PRODUTTORI DI MANDURIA 4,5€
- SPUMANTE BRUT – MONTELVINI 4€

BEVANDE IN VETRO

BEVANDE

- ACQUA ORSINI NATURALE 1L
- ACQUA ORSINI FRIZZANTE 1L 3€
- ACQUA MICROFILTRATA NATURALE/FRIZZANTE 1L 3€
- COCA COLA 0,33L 2,5€
- COCA ZERO 0,33L 3€
- FANTA 0,33L 3€
- 3€

BIRRE IN BOTTIGLIA

- TUKA NEIPA
- BALADIN BLONDE 7€
- BALADIN WITBIER 6€
- BALADIN SUPER BITTER 6€
- 6€

BIRRE ALLA SPINA

- MESSINA 0,20
- MESSINA 0,40 3€
- 5€