

LA CONCHIGLIA

MENU PRANZO

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

ANTIPASTI

- DELIZIE DELL'ADRIATICO* X2 2-4-14 (16 PZ) 20€
- IMPEPATA DI COZZE 1-14 10€
- CATALANA DI POLPO CON VERDURE CROCCANTI* 1-4-9 13€
- CAPRESE DI MARE* (BUFALA, POMODORO E TONNO) 4-7 9€

PRIMI PIATTI

- PRIMO DELLO CHEF
- SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI 1-13-14 14€
- PACCHERO AGLI SCAMPI* 1-2-4 16€

SECONDI PIATTI

- FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* 1-4 14€
- TONNO SCOTTATO AL BALSAMICO E GRANELLI DI PISTACCHIO* 4-6-7-8 14€
- POLPO E PATATE* 4 14€

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

BEVANDE IN VETRO

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

BIRRE IN BOTTIGLIA

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

BIRRE ALLA SPINA

- MESSINA 0,20 3€
- MESSINA 0,40 5€