

*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...  
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

**per il periodo dal 14 al 28 Settembre 2021**

# **LO CHEF AURELIO CONSIGLIA**

## **ANTIPASTI**

Misto crudo del giorno	€ 21,00
Insalatina di mare tiepida	€ 14,00
Salmone marinato al pompelmo rosa con crostini	€ 14,00
Zuppetta di cozze con cipolla rossa e pomodorini	€ 08,00
Antipasto misto di pesce	€ 18,00

## **PRIMI PIATTI**

Spaghetti alla chitarra con cozze, lupini e basilico	€ 14,00
Paccheri ai frutti di mare	€ 17,00
Tagliolini neri con seppie, calamari e rosmarino	€ 15,00
Scialatielli con gamberi, menta e limone	€ 15,00
Risotto con seppie e prosecco	€ 15,00

## **SECONDI PIATTI**

Orata con cipolle rosse e vino	€ 18,00
Scaloppa di tonno al sesamo	€ 18,00
Gamberoni al pernod	€ 18,00
Misto di seppie, calamari e gamberi ai ferri	€ 18,00
Scaloppa di salmone con nocciole tostate	€ 15,00

## **VINI**

Bianco spumante extra dry € 13.00	€ 13,00
Falanghina del Beneventano € 15.00	€ 15,00
Vino a bicchiere € 3.50	€ 03,50

**prenotazione consigliata e green pass obbligatorio per pranzo/cena al'interno**