

• **Antipasti**

- Antipasto di mare -----
(polpo alla brace, polpo insalata, pepata di cozze, alici)
Antipasto terra e mare -----
(verdure sott'olio, affettati e insalata di polipo)
Insalata di polpo -----
Pepata di cozze -----
Polpo alla brace -----
Pane e pomodoro -----
Bruschetta -----
Prosciutto crudo e mozzarella -----
Affettati misti -----

• **Primi**

- Spaghetti con cozze in bianco -----
Spaghetti con vongole -----
Orecchiette, cozze e scampetti -----
Orecchiette al pomodoro -----
Piatto del giorno (guardare bacheca) -----

• **Secondi pesce**

- Seppie alla brace -----
Spigola alla brace -----
(peso medio 300 gr. circa, per pesi superiori si effettuano maggiorazioni)
Cozze ripiene al sugo -----
Frittura di calamari* -----
Grigliata di seppie e gamberi -----
Grigliata mista (spigola + seppie + gambero) -----
Polpo alla brace -----

• **Secondi carne**

- Bistecca alla brace -----
Agnello locale alla brace -----
Salsiccia alla brace -----
Cacio cavallo in padella -----

• **Contorni**

- Insalata o patatine fritte* -----

• **Bibite**

- Birra 66 cl. Nazionale -----
Birra 33 cl. Nazionale -----
Birra 66 cl. Estera -----
Birra 33 cl. Estera -----
Acqua naturale o effervescente 1 lt. -----
Acqua 1/2 lt. -----
Lattine -----

• **Vini**

- Vino locale bianco o rosso -----
(disponibile 1/2 litro e 1/4 litro)
Vini imbottigliati (chiedere la disponibilità) -----
Prosecco, Greco di Tufo -----

• **Dolci**

- Cassate di Tommasino -----

Coperto

* decongelati