

## Antipasti

<i>Misto della casa ( 6 assaggi )</i>	€	12.00
<i>Insalata di polpo con pomodorini</i>	€	8.00
<i>Sgombro in carpione</i>	€	7.00
<i>Scampi/gamberi aglio e olio</i>	€	14.00
<i>Tortini ricotta e pesce azzurro</i>	€	8.00
<i>Bocconcini di polenta alle erbe con crema di baccalà E pomodorino</i>	€	8.00
<i>Cozze alla marinara</i>	€	7.00
<i>Polpette di cozze al pomodoro</i>	€	8.00
<i>Frittelle di rucola</i>	€	6.00
<i>Bruschetta con crema di ricotta alle erbe e pomodorini</i>	€	6.00

## Primi Piatti

<i>Spaghetti alle vongole</i>	€	8.00
<i>Orecchiette ragu di baccalà</i>	€	8.00
<i>Risotto scampi e pesto di zucchine</i>	€	10.00
<i>Strascinati polpo verace, cozze e pomodoro</i>	€	8.00
<i>Cavatelli alla pescatrice (piatto tipico vastese)</i>	€	8.00
<i>Linguine alici salate e crema di zucchine</i>	€	8.00
<i>Chitarrina con gamberi/scampi pesto di rucola e pistacchi tostati</i>	€	10.00
<i>Spaghetti pomodorini e porcini</i>	€	6.50
<i>Strascinati pesto di rucola e noci</i>	€	6.50

## Secondi

<i>Grigliata mista di pesce 4pezzi</i>	€	20.00
<i>Pesce al forno/al cocchio (secondo disponibilità)</i>	€	S.Q.M.
<i>Brodetto alla vastese (su prenotazione)</i>	€	28.00
<i>Baccalà al cocchio</i>	€	16.00
<i>Bis di spigola</i>	€	18.00
<i>Tagliata di pesce spada</i>	€	18.00
<i>Bistecca di filetto di ombrina mediterranea CBT gratinata al pistacchio con spinaci al limone</i>	€	19.00
<i>Terrina di melanzane pomodori e scamorza</i>	€	7.00
<i>Cotoletta di ceci, carote e zucchine</i>	€	7.00

## Contorni

<i>Insalata mista</i>	€	3.00
<i>Patatine fritte*</i>	€	3.00
<i>Patate al forno</i>	€	3.50
<i>Verdura lessa</i>	€	3.50
<i>Dessert</i>	€	4.00

## Bevande

<i>Acqua minerale</i>	€	2.00
<i>Coca cola lattina</i>	€	2.00
<i>Birra bottiglia 33cl /66cl</i>	€	2.00/3.50
<i>Caffè</i>	€	1.50
<i>Gingseng / Caffè decaffeinato</i>	€	2.00
<i>Amari—Liquori/ grappa e distillati</i>	€	3.00/4.00

## ***Azienda vitivinicola Lepore***

*Trebbiano, Pecorino, Cerasuolo, Montepulciano*

<i>Caraffa LT 1</i>	€	8.50
<i>Caraffa LT 0.50</i>	€	5.50
<i>Caraffa LT 0.25</i>	€	4.50
<i>Calice</i>	€	2.50

## ***Vini Bianchi***

<i>Trebbiano Dama Marramiero</i>	€	9.00
<i>Pecorino 60 Passi Marramiero</i>	€	9.00
<i>Pecorino DOC Marramiero</i>	€	18.00
<i>Pecorino Jasci &amp; Marchesani (bio.)</i>	€	14.00
<i>Pecorino 4-20 Cantine Torri (bio)</i>	€	14.00
<i>Falanghina La selvotta</i>	€	14.00
<i>Trebbiano 4-20 Cantine Torri (bio)</i>	€	14.00
<i>Trebbiano Emidio Pepe 2015 (bio)</i>	€	30.00
<i>Villa Gemma Trebbiano Masciarelli</i>	€	18.00
<i>Pecorino_Castello di Semivicoli Masciarelli</i>	€	22.00
<i>Trebbiano Castello di Semivicoli Masciarelli</i>	€	28.00
<i>Cococciola Del Casale</i>	€	15.00
<i>Gewürztraminer St. Michel-Eppan</i>	€	23.00
<i>Greco di tufo Nativ</i>	€	16.00
<i>Fiano di avellino Nativ</i>	€	16.00
<i>Gewürztraminer Abbazia di Novacella</i>	€	21.00
<i>Muller Thurgau Abbazia di Novacella</i>	€	19.00
<i>Kerner Abbazia di Novacella</i>	€	20.00



**Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari**

**Alcuni piatti del presente menù potrebbero non essere sempre disponibili**

**I nostri piatti sono preparati esclusivamente con olio extra vergine di oliva della Azienda Agricola “La Selvotta”**

**Nel rispetto della normativa HACCP alcuni prodotti sono trattati con abbattimento rapido della temperatura.**

**I prodotti con \* sono surgelati**

**Tutti i nostri piatti potrebbero contenere prodotti da noi comprati freschi e abbattuti di temperatura, per info chiedere al personale.**

**I calamari potrebbero essere acquistati surgelati.**

**La sigla CBT = Cottura Bassa Temperatura prevede abbattimento di temperatura**

**English menu available.**

**ask the staff**