

# GASTRONOMIA

## CALDI

Polpetti alla diavola 10,12	5,5 etto
Pesce spada alla cacciatora 9,12	6,5 etto
Zuppa di cozze in verde 10,12	3,5 etto
Zuppa di cozze in rosso 10,12	3,5 etto
Zuppa di cozze e arselle in verde 10,12	5,5 etto
Zuppa di cozze e arselle in rosso 10,12	5,5 etto
Zuppa di arselle in verde/rosso 10,12	6,5 etto
Verdura di stagione ripassata	2 etto
Patate al vapore in verde	2 etto
Polpo tiepido in emulsione di olio evo e limone 10,12	6,5 etto
Carciofi trifolati	4 etto

## FREDDI

Insalata di polpo 10,12	6,5 etto
Insalata di polpo e patate 10,12	6 etto
Insalata di mare 5,10,12	6 etto
Burrida 2,9,12	6 etto
Pesce del giorno marinato 9,12	7 etto
Gambero alla catalana 5,7	5,5 etto
Sedano e bottarga 7,9	13 etto
Insalata di pomodoro	2 etto
Caponata di verdure 12	3,5 etto
Caponata di Pesce Spada 9,12	6,5 etto
Rana pescatrice alla Cagliariitana 9	6,5 etto
Carciofi e bottarga 9	16 etto

## GRATINATI

Ostrica 1.10	4 pz
Capasanta 1.10	4,50 pz
Cozze 1.10	0,75 pz