



# L'isola del gusto



Ristorante di pesce

# Degustazione

Minimo due persone

## Antipasti starters

### Ostriche, scampi e tartare di tonno

*Oysters, red prawns, scampi tartare, raw tuna*

[1,12,14]

### Polipo, capesante, cannolicchi gratinati

*Octopus, scallops, grilled razor clams*

[2,12]

## Primi Piatti first courses

### Tagliolini Gamberi viola e fiori di zuccina

*Tagliolini with red shrimps and zucchini flowers*

[1,2,12]

### Paccheri con moscardini freschi

*Paccheri with fresh squid*

[2,12]

## Secondi piatti main course

### Pescato del giorno alla griglia con contorno

*Grilled fish with sides*

[14]

### Frittura mista

*Mixed platter of fried fish*

[1,2,12,14]

65 a persona vino escluso

# Antipasti

<b>Ostriche fresche di giornata</b>	cad 4,5
Fresh oysters of the day [12]	
<b>Ostriche premium</b>	cad 6+
Premium oysters [12]	
<b>Gamberi alla catalana</b>	11
Catalan shrimp [14]	
<b>Misto Crudo di Mare</b>	25
Mixed raw seafood platter [11,14]	
<b>Gamberi viola (cad.)</b>	cad 5
Red shrimps raw [14]	
<b>Scamponi crudi (cad.)</b>	cad 4
Raw scampi [14]	
<b>Impepata di cozze, rossa o bianca</b>	12
Mussels in white wine or tomato sauce [12]	
<b>Carpaccio di Tonno/Ricciola</b>	15
Amberjack fish carpaccio [11]	
<b>Capesante gratinate (cad.)</b>	cad 4
Scallops au gratin (each) [2,12]	
<b>Polpo con patate</b>	15
Octopus whit potatoes [12]	
<b>Cannolicchi gratinati</b>	11
Razor clams au gratin [2,12]	
<b>Guazzetto di moscardini con patate</b>	18
Octopus stew with potatoes [12]	

# Primi

- Spaghetti vongole veraci e Bottarga** 17  
Spaghetti with clams and Bottarga [2,12]
- Paccheri con moscardini e peperoncino verde** 15  
Paccheri with fresh octopus and green chili pepper [2,12]
- Linguine all'Astice** 26  
Linguine with half a lobster in tomato sauce [2,14]
- Risotto al nero di seppia** 15  
Risotto with sepia black ink [12]
- Spaghetti con ricci di mare freschi** 19  
Spaghetti with fresh sea urchins [2,12,14]
- Spaghetti o risotto con scampi** 18  
Spaghetti or risotto with fresh scampi [2,12,14]
- Tagliolini al pomodorino giallo campano pacchetelle, stracciatella di burrata d'Andria e tartare di tonno** 21  
Tagliolini with Campanian yellow cherry tomato pacchetelle, Andria burrata stracciatella and tuna tartare [2,4,11]

# Secondi

<b>1/2 Astice alla Catalana</b>	26
Lobster in catalana style [14]	
<b>Misto di pesce alla griglia (pescato del giorno)</b>	20
Mix grilled seafood (catch of the day) [12,14]	
<b>Orata o Branzino al forno o acqua pazza (per 2 persone)</b>	30
Baked sea Bream or sea Bass (for 2 person) [11]	
<b>Rombo chiodato con carciofi, patate e olive (per 2 persone)</b>	40
Turbot with artichokes, potatoes and olives (for 2 person) [11]	
<b>Frittura mista / paranza</b>	18
Mixed platted of fried fish (catch of the day) [1,2,11,12,14]	
<b>Zuppa di pesce con crostini</b>	19
Mix seafood soup in tomato sauce [2,12,14]	
<b>Ricciola mediterranea alla griglia o alla siciliana</b>	21
Grilled or Sicilian style Amberjack fish [11]	
<b>Tonno pinna gialla alla griglia</b>	18
Grilled tuna [11]	
<b>Tagliata di branzino con carciofi</b>	18
Sliced sea bass with artichokes [11]	
<b>A richiesta: San Pietro, Dentice, Scorfano e Astice blu</b>	
On request: San Pietro fish, Snapper, Redfish and Blue Lobster [11]	

# Contorni / Dolci

## Contorni sides

- Verdura di stagione 7  
*Seasonal vegetables*
- Insalata di puntarelle e acciughe 7  
*Puntarelle and anchovy salad*
- Carciofi conditi a piacere 7  
*Artichokes seasoned to taste*
- Fiori di zucca in pastella fritti 7  
*Fried zucchini flowers [1,2]*
- Patate al forno 6  
*Baked potatoes*

## Dolci dessert

- Dolci fatti in casa 7  
*Homemade desserts [1,2,4]*
- Sorbetto al limone 7  
*Lemon sorbet [1]*

# Bevande

**Caffè espresso Marziali** 2  
Marziali coffee

**Acqua gassata o naturale** 3  
Still or natural water

**Birra poretto 4 luppoli 66cl** 5  
Poretto beer

**Bibite** 3,5  
soft drink

**Amari / Grappa** 5

**Bianco della casa**  
1l 10  
500 ml 6  
250 ml 4

**Pane e coperto** 3  
Service fee

**Aggiunte su richiesta** 3  
Additions upon request



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA

1



CEREALI  
CONTIENE GLUTINE

2



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI

3



LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE

4



SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO

5



ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI

6



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE

8



SEMI DI SESAMO E  
PRODOTTI A BASE  
DI SEMI DI SESAMO

9



FRUTTA A GUSCIO  
MANDORLE, NOCCIOLE  
E NOCI

10



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI

11



MOLLUSCHI  
E PRODOTTI A BASE  
DI MOLLUSCHI

12



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA

13



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI

14

Gentile Ospite, se hai allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere, in alcuni periodi dell'anno, surgelati o abbattuti a bordo.