



MENU ESTIVO DI PESCE 2017

- Ostriche euro 3,00 cad.
- Crudità di Gamberoni Porticello euro 14,00
- Insalata di Mare euro 8,00
(polpo*, calamaro*, gambero, cozze, vongole, prezzemolo, olio, limone)
- Caponata di Pesce Spada euro 6,00
(pesce spada, capperi, olive, aceto, cipolla, melanzane, mandorle)
- Plateau Lord Green Per 1: euro 15,00 - Per 2: euro 30,00
(insalata di mare, caponata pesce spada, 2 ostriche, cozze gratin, tonno scottato, bruschetta con Bottarga di Tonno)

PRIMI PIATTI

- Spaghetti Gamberoni Porticello e Pomodoro Ciliegino euro 15,00
(polpo, calamaro, gambero, cozze, vongole, prezzemolo, olio, limone)
- Risotto alla Pescatora euro 10,00
(gambero, cozze, vongole, totano*, prezzemolo, basilico)
- Linguine allo Scoglio euro 10,00
(gambero, cozze, vongole, pomodorino, prezzemolo)
- Spaghetti Vongole Veraci euro 9,00
- Raviolacci Lido dello Chef euro 12,00
(pesce spada, melanzane, pomodoro crudo, menta, robiola, cipolla)

PESCE DEL GIORNO

- Tagliata di Tonno** euro 12,00
(al sesamo, al pistacchio, in agrodolce)
- Involtini di Pesce Spada euro 12,00
- Pesce Spada al Trancio (ai ferri o all'eoliana) euro 14,00
- Fritturina Fresa di Paranza euro 10,00

DESSERTS

- Tortino Freddo al Cioccolato e Pistacchio euro 5,00
- Mousse all'Arancia euro 5,00
- Ricotta e Pera euro 5,00
- Gelo di Mellone Rosso euro 4,00

* prodotto surgelato all'origine
** salvo disponibilità