

I Nostri Piatti



Antipasti

La specialità del nostro locale sono gli **antipasti**, un po' ricercati ma che comunque non alterano il sapore della materia prima locale cioè il pesce... nella composizione degli antipasti viene abbinata una verdurina di stagione e preferibilmente locale come per esempio la Tagliata di Ombrina con Cipolla di Cavasso Nuovo che è un presidio Slow Food... gli antipasti come del resto tutto il menù viene variato in base al pescato.

Primi

Sempre in base al pescato viene proposto dei piatti di pesce crudo tra i quali un Carpaccio, gli scampi crudi oppure i Fasolari... I primi piatti sono classici molte volte proponiamo le nostre paste fatti in casa all'uovo...

Secondi

I secondi piatti classici prevedono Rombo chiodato, Branzino di Mare, Sogliole, Soasi e naturalmente l'anguilla in umido, alla griglia o allo spiedo ecc... naturalmente stagionalità e tempo permettendo... per questo il menù nel nostro locale viene esposto a voce dal Titolare nonché cuoco Claudio.

Dolci

I dolci vengono fatti da noi come i Gelati, alcuni esempi sono:
Crostatina con crema pasticciera e frutta di stagione
Il nostro Tiramisù scomposto
Tortino al cioccolato caldo con il cuore morbido
Millefoglie con la crema Chantilly
Gelato alla crema o mascarpone e
Gelato alla frutta (fragola-agrumi-banana-mela verde)