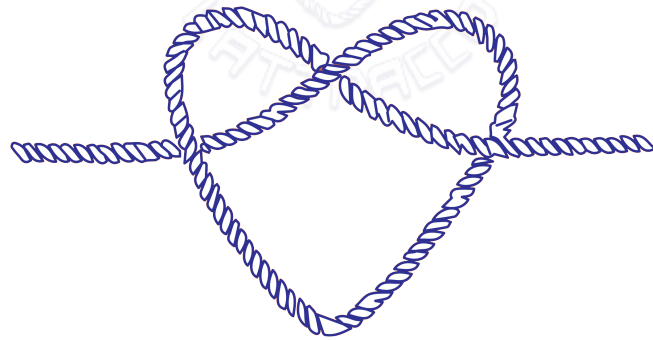




L'Attracco

Ristorante - Braceria - Bar Mare e Terra

Menu



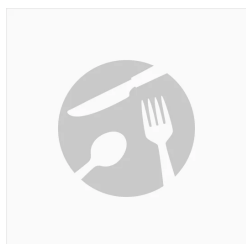
Antipasti di mare



Crudo di mare deluxe

€ 28,00

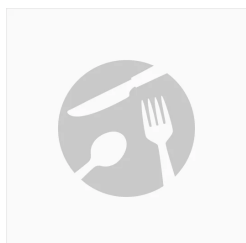
Antipasto freddo di mare Selezione di crudi di pesce Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti



Alici marinate

€ 12,00

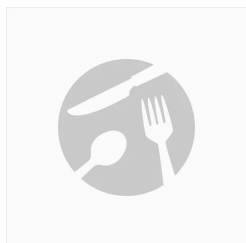
Filetti di alici fresche limone, olio extravergine d'oliva. Allergeni: pesce



Carpacci e marinati salmone, tonno, cefalo

€ 18,00

Allergeni: pesce, agrumi



Saute di vongole

€ 12,00

Vongole, olio extravergine d'oliva, aglio, prezzemolo fresco. Allergeni: molluschi, glutine, solfiti



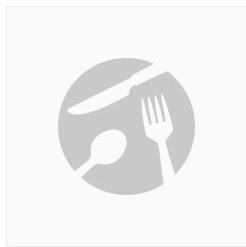
Ostriche locali Capojale

€ 5,00

Antipasto freddo di mare Ostriche locali fresche Allergeni: molluschi



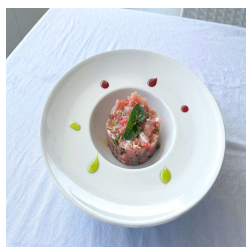
Antipasti di mare



Acciughe del cantabrico con bruschetta e burro

€ 18,00

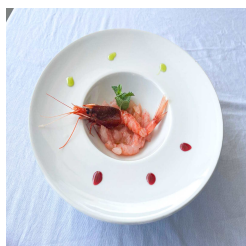
Antipasto freddo di mare Alici del Cantabrico, burro, pane tostato Allergeni: pesce, glutine, latte



Tartare di tonno

€ 15,00

Antipasto freddo di mare Tonno fresco crudo, condimenti Allergeni: pesce, solfiti



Tartare di gambero rosso

€ 16,00

Antipasto freddo di mare Ingredienti: gambero rosso crudo, condimenti Allergeni: crostacei, solfiti



Tris Fantasia

€ 18,00

Antipasto freddo di mare Tre assaggi misti di antipasti freddi di mare Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti



Insalata di mare

€ 16,00

Antipasto freddo di mare Calamari, polpo, gamberi, verdure, olio EVO, limone Allergeni: molluschi, crostacei, solfiti



Antipasti di mare



Polpo e patate

€ 15,00

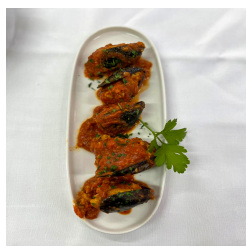
Antipasto freddo di mare Polpo lessato, patate, prezzemolo, olio EVO, limone Allergeni: molluschi, solfiti



Mantecato di baccala'

€ 12,00

Antipasto freddo di mare Baccalà, olio EVO, latte, pane tostato Allergeni: pesce, latte, glutine



Cozze ripiene al pomodoro

€ 10,00

Antipasto cotto di mare Cozze, pane, uova, formaggio grattugiato, pomodoro Allergeni: molluschi, glutine, uova, latte



Pepata di cozze

€ 14,00

Antipasto cotto di mare Cozze, pepe nero, olio EVO, aglio, prezzemolo Allergeni: molluschi

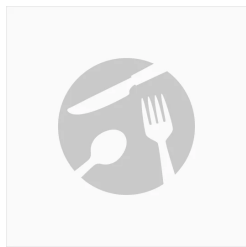


Parmigiana di mare

€ 12,00

Antipasto cotto di mare Melanzane, pesce, pomodoro, mozzarella o formaggio grattugiato Allergeni: pesce, latte

Antipasti di mare



Scampi al vino bianco

€ 14,00

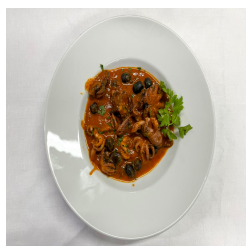
Antipasto cotto di mare Scampi, vino bianco, olio EVO, aglio, prezzemolo Allergeni: crostacei, solfiti



Seppia con piselli

€ 12,00

Antipasto cotto di mare Seppia, piselli, cipolla, olio EVO Allergeni: molluschi



Moscardini alla Luciano

€ 12,00

Antipasti cotti di mare Moscardini, pomodoro, olive, capperi, aglio, prezzemolo Allergeni: molluschi



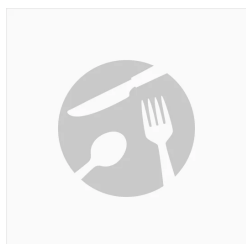
Antipasti di terra



Caciocavallo al forno

€ 8,00

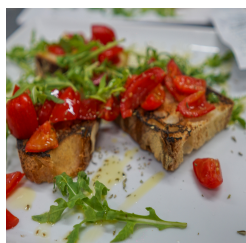
Caciocavallo Podolico stagionato, olio EVO Allergeni: latte



Mozzarella di bufala

€ 6,00

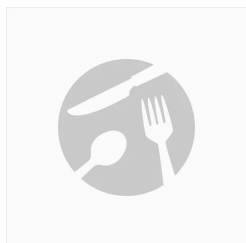
Mozzarella di latte di bufala Allergeni: latte



Bruschetta al pomodoro

€ 5,00

Pane, pomodoro fresco, olio EVO, basilico Allergeni: glutine



Verdure grigliate

€ 5,00

Zucchine, melanzane, peperoni, olio EVO



Antipasto all'italiana

€ 14,00

Salumi misti, formaggi, sottoli, pane Allergeni: latte, glutine, solfiti



Primi di Terra



Orecchiette al pomodoro

€ 8,00

Orecchiette di semola, salsa di pomodoro, olio EVO, basilico Allergeni: glutine



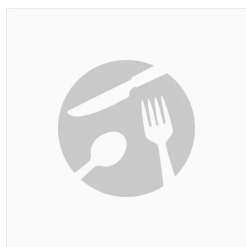
Primi di Mare



Orecchiette allo scoglio

€ 18,00

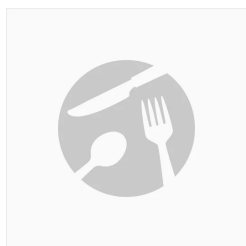
Orecchiette, cozze, vongole, gamberi, calamari, pomodorini, aglio, olio EVO Allergeni: glutine, molluschi, crostacei, pesce



Chitarra alle vongole lupini

€ 12,00

Pasta alla chitarra, vongole lupini, aglio, olio EVO, prezzemolo Allergeni: glutine, molluschi



Scialatiello cozze e vongole

€ 15,00

Pasta alla chitarra, cozze, vongole, aglio, olio EVO Allergeni: glutine, molluschi



Risotto al gambero rosso

€ 22,00

Riso, gambero rosso, brodo di pesce, olio EVO, vino bianco Allergeni: crostacei, solfiti



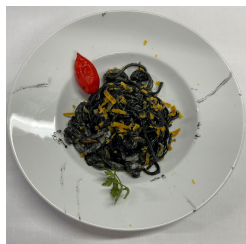
Paccheri all'astice con pomodorini freschi

€ 28,00

Paccheri, astice, pomodorini, aglio, olio EVO, prezzemolo Allergeni: glutine, crostacei



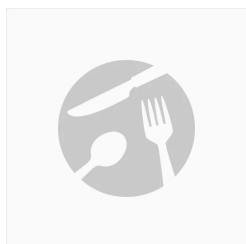
Primi di Mare



Chitarra al nero di seppia e bottarga

€ 18,00

Pasta alla chitarra, nero di seppia , bottarga, olio EVO, prezzemolo Allergeni: glutine, pesce



Zuppa di pesce tipica locale

€ 30,00

Min. 2 persone Vari tipi di pesce locale, crostacei, molluschi, pomodoro, aglio, olio EVO, prezzemolo Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti



Secondi di Terra



Cotoletta e patatine

€ 12,00

Fettina di carne impanata (uova, pangrattato), patatine fritte (patate, olio) Allergeni: uova, glutine, (possibile traccia di latte a seconda dell'olio usato o impanatura)



Secondi di Mare



Orata al forno

€ 20,00

500 gr Orata, olio EVO, limone, erbe aromatiche Allergeni: pesce



Orata

€ 50,00

al kg Orata Allergeni: pesce



Spigola

€ 50,00

al kg Spigola Allergeni: pesce



Spigola al forno

€ 20,00

500 gr Spigola, olio EVO, limone, erbe aromatiche Allergeni: pesce



Rombo al forno

€ 60,00

50 €/kg Rombo, olio EVO, limone, erbe aromatiche Allergeni: pesce



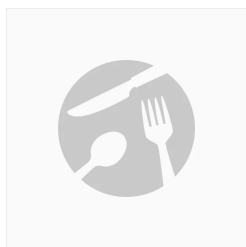
Secondi di Mare



Frittura calamari e gamberi

€ 18,00

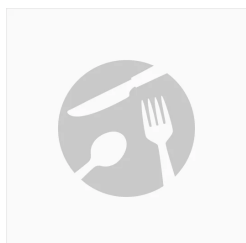
Calamari, gamberi, farina (per la frittura), olio per friggere Allergeni: molluschi, crostacei, glutine



Frittura calamari

€ 18,00

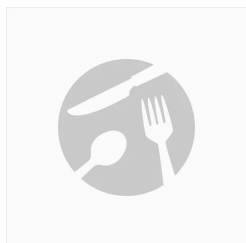
Calamari, farina, olio per friggere Allergeni: molluschi, glutine



Frittura mista

€ 18,00

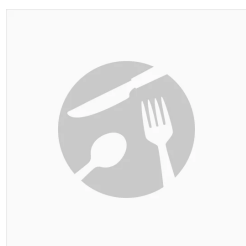
Mix di pesce e crostacei fritti (calamari, gamberi, pesce azzurro), farina, olio per friggere Allergeni: molluschi, crostacei, pesce, glutine



Frittura baccalà

€ 18,00

Baccalà, farina, olio per friggere Allergeni: pesce, glutine



Spigola Pazz

€ 18,00

Spigola con pomodorini, olive, capperi Allergeni: pesce



Secondi di Mare



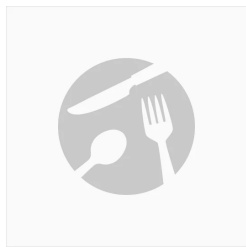
Scamponi al sale

Scamponi, sale, olio EVO Allergeni: crostacei

€ 18,00



Secondi di mare alla brace



Orata alla brace

€ 16,00

Orata, olio EVO, limone, erbe aromatiche Allergeni: pesce



Grigliata mista di pesce

€ 25,00

Orata, gamberoni e seppiolina Selezione mista di pesce, molluschi e crostacei, olio EVO, limone Allergeni: pesce, crostacei, molluschi



Tonno alla brace

€ 18,00

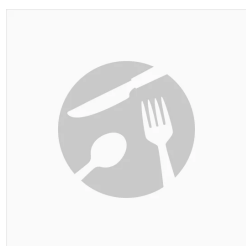
Tonno, olio EVO, limone Allergeni: pesce



Trancio di anquilla locale alla brace

€ 18,00

Anguilla, olio EVO, limone Allergeni: pesce



Frittura di Anguilla

€ 15,00

Anguilla, olio EVO, limone Allergeni: pesce



Secondi di mare alla brace



Seppia alla brace

Anguilla, olio EVO, limone Allergeni: pesce

€ 15,00



Spigola alla brace

Spigola, olio EVO, limone Allergeni: pesce

€ 15,00



Triglie alla brace

Triglie, olio EVO, limone Allergeni: pesce

€ 14,00

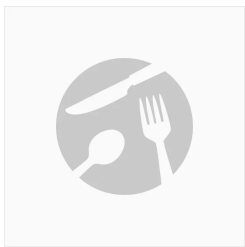


Polpo alla griglia

polpo, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, limone, sale Allergeni: Molluschi, Possibile traccia di pesce

€ 25,00

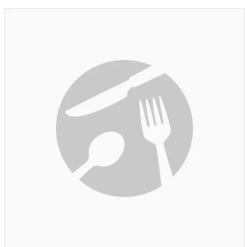
Secondi di terra alla brace



Tagliata di Entrecote

€ 20,00

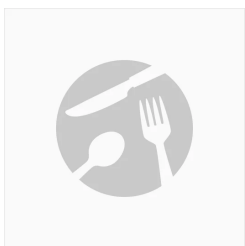
Bovino 300gr Entrecote di bovino (300 gr), sale, pepe, olio EVO



Ruota di salsiccia

€ 12,00

Salsiccia di maiale, spezie



Tomahawk

€ 55,00

a porzione. Bovino Adulto. Bistecca tomahawk di bovino, sale, pepe, olio EVO



Contorni



Patatine Fritte

€ 5,00

Patate, olio per frittura (arachide o girasole), sale Allergeni: possibile traccia di glutine, solfiti



Insalata

€ 5,00



Insalata mista

€ 5,00



Dolci



Dolci della casa

€ 5,00

Allergeni: può contenere glutine, latte, uova, frutta a guscio



Sorbetto

€ 3,50

frutta, zucchero, acqua



Tiramisù della casa

€ 5,00

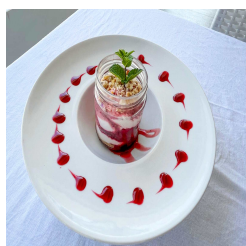
Mascarpone, uova, savoiardi (glutine), caffè, zucchero, cacao Allergeni: latte, uova, glutine



Panna cotta

€ 5,00

Cioccolato, frutti di bosco, caramello salato, vin cotto. Panna, zucchero, gelatina, aroma/gusto specifico (cioccolato, frutti di bosco, caramello salato, vin cotto) Allergeni: lattosio, gelatina (origine animale), tracce di frutta a guscio



Cheesecake

€ 5,00

Cioccolato, frutti di bosco, caramello salato, vin cotto. Formaggio cremoso, biscotti, zucchero, cioccolato/frutti di bosco/caramello salato/vin cotto (a scelta) Allergeni: latte, glutine, uova, tracce di frutta a guscio

Dolci



Crema catalana

€ 5,00

Latte, zucchero, uova, scorza di limone Allergeni: latte, uova



Foresta nera mousse

€ 5,00

Cioccolato, frutti di bosco, semi freddo. Cioccolato, panna, frutti di bosco, zucchero Allergeni: latte, uova, glutine



Cocco

€ 5,00

Latte di cocco, zucchero, panna Allergeni: latte, frutta a guscio



Cassata

€ 5,00

Pistacchio, torroncino Ricotta, zucchero, pistacchio, torroncino Allergeni: latte, frutta a guscio, uova



Antica gelateria limone

€ 5,00

Limone, zucchero, acqua



Ristorante

Dolci



Frutta di stagione

Frutta fresca di stagione

€ 5,00



Bevande



Tosolini amaro alle erbe

€ 5,00



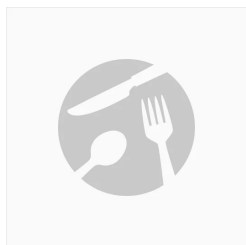
Tosolini mirtilli selvatici

€ 5,00



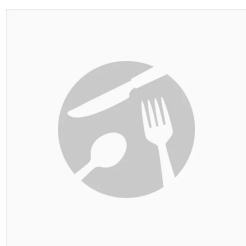
Elisir

€ 4,00



Fernet branca

€ 3,50

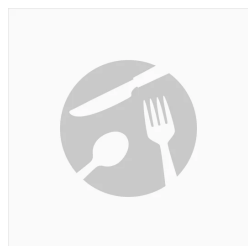


Branca menta

€ 3,50

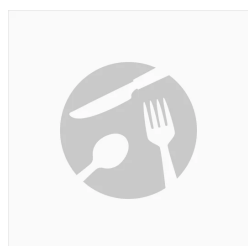


Bevande



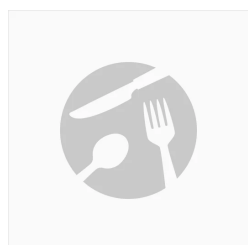
Limoncello

€ 3,00



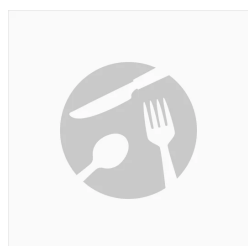
Mirto

€ 3,00



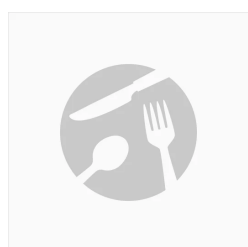
Liquirizia

€ 3,00



Montenegro

€ 3,00



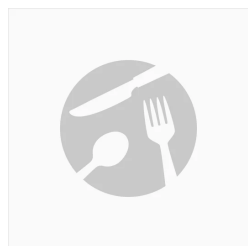
Amaro del capo

€ 3,00



Ristorante

Bevande



Jagermeister

€ 3,00

L'ATTACCATO

