1 NOME DEL TAVOLO .....
.....

NON È IL SOLITO PESCE

STOPESCE

3 NOTE DA AGGIUNGERE
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

1 SCRIVI IL NOME DEL TAVOLO 2 INSERISCI A LATO LA QUANTITÀ DEI PIATTI PER TAVOLO
3 AGGIUNGI I PIATTI DEL GIORNO O EVENTUALI INTOLLERANZE

2 PLATEAU STOPESCE GLUTEN FREE

4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI, 4 OSTRICHE, TARTARE DI TONNO E SALMONE E CARPACCIO DI TONNO SALMONE, SPADA E GAMBERI ROSSI 46.00

TARTARE GLUTEN FREE

servito su letto di avocado (aggiunta di stracciatella + 2 euro)

TARTARE DI PESCE SPADA	12.90
TARTARE DI TONNO	12.90
TARTARE DI SALMONE	12.90
TARTARE DI GAMBERO ROSSO	15.90

CARPACCI GLUTEN FREE

serviti con finocchi e arancia
(aggiunta di stracciatella + 2 euro)

CARPACCIO MISTO	12.50
CARPACCIO TONNO	12.50
CARPACCIO SALMONE	12.50
CARPACCIO SPADA	15.50

CRUDI A PEZZO GLUTEN FREE

GAMBERI ROSSI	3.50 cad
SCAMPI CRUDI	4.00 cad
OSTRICHE	3.50 cad

ANTIPASTI GLUTEN FREE

CAPESANTA GRATINATA	4.00
IMPEPATA DI COZZE	8.00
POLIPO PATATE E OLIVE TAGGIASCHE (prezzemolo)	9.00
ALICI MARINATE	9.00
CATALANA DI MARE	8.50
CAPONATA DI PESCE SPADA	9.00

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E LUPINI (bottarga + 3euro)	15.00
PACCHERI AL RAGU DI POLIPO	13.00
PACCHERI ALLA CARBONARA DI MARE	13.50
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	14.00
LASAGNA DI MARE **(senza glutine)**	15.50
RAVIOLO AL SALMONE (6pz) CON SFOGLIA LA NERO DI SEPPIA CON PESTO ALLE ERBE E BOTTARGA	13.00

I SECONDI GLUTEN FREE

SCEGLI IL PESCE AL BANCONE

FRITTO, ALLA GRIGLIA O ...

CONTORNI GLUTEN FREE

PATATINE FRITTE	4.00
VERDURE GRIGLIATE	5.00
INSALATA E POMODORI	4.00
BROCCOLI DI RAPA SALTATI	5.00

DOLCI

SORBETTO AL LIMONE **(gluten free)**	3.00
TORTINO AL CIOCCOLATO **(gluten free)**	5.00
TIRAMISU	4.50
CANNOLO SICILIANO	4.00
CREMA ALLA RICOTTA CON FRUTTI DI BOSCO **(gluten free)**	4.50

BEVANDE

1/2 ACQUA NATURALE	1.50
1/2 ACQUA FRIZZANTE	1.50
COCA COLA	3.50
COCA COLA ZERO	3.50
FANTA	3.50
THE LIMONE	3.50
THE PESCA	3.50
BIRRA IN BOTTIGLIA	4.00