

# Menù Baiardo Pesce

*Servito al tavolo*

*Estate 2024*

## APERITIVO DI BENVENUTO

Bollicine, Soft Drink

Acqua minerale e naturale

Snack salati

## ANTIPASTO

Soutè di cozze

Insalata di mare

Sandwich di sarde, indivia e pinoli

Insalata di polpo scottato con patate e paprika

Frittura di calamari

Totano croccante panato con pane carasau e salsa agrodolce

Quenelle di ombrina con frutta e menta

Crudo di gobbetti con insalata estiva su pane carasau

Cubetto di San Pietro fritto dorato con burro e alici

Tataki di tonno con cipolla in agrodolce

Tortino di sarde in saor con olio alla menta e pane croccante alle erbe

Polpettine di alici agli agrumi

## PRIMI PIATTI

Paccheri con stracotto di polpo al vino rosso e pecorino

Chicche di patate con vongole veraci, bottarga e zest di limone

Raviolo fatto in casa di tracina con ristretto di pesce di scoglio e zest di limone

Spaghettoni acqua e farina con bisque di gamberi, tartare di gobbetti e pane croccante alle erbe

Maltagliati con ceci neri, impepata di cozze, pomodoro e limone

## SECONDO

Tagliata di totano alla norma e salsa al basilico

Saltimbocca di rombo

Involtino di pesce spada alla mediterranea

Polpo rosticiato alla paprika affumicata, vellutata di patate e salsa 'nduja

Baccalà alla romana con patate e carciofi

## CONTORNI

(A scelta n. 2 Contorni)

Patate in padella alle erbe  
Cicoria ripassata  
Melanzane al funghetto  
Fagiolini all'agro  
Insalata verde

**BEVERAGE INCLUSO**

Acqua minerale e naturale  
Soft drinks e Bollicine (aperitivo)  
Una bottiglia di Vino della casa ogni 5 ospiti (dall'antipasto)  
Caffè fine pasto

*\* Il menu è orientativo. Si propongono N. Antipasti, Primi e Secondi sulla base dell'elaborazione preventivo ed esigenze del Cliente.*

