



I CAPITELLI

Menu Mare



Antipasti

Baccalà mantecato su crema di zucca 15

IL COTTO

Calamari ripieni, polpo alla Luciana, tortino d'acciughe 25

IL CRUDO

Tartare di orata, tartare di ricciola, carpaccio di gamberi 30

Primi

Gnocchi di patate con sugo alla Trabaccolara 15

Risotto ai gamberi rossi 25

Linguine arselle e bottarga 25

Secondi

Merluzzo all'Algherese 20

Pesce di lenza alla Maître Hotel 25

Pescato del giorno all'acqua pazza 25

Gamberi al crudo 25

Note

I piatti possono essere accompagnati da una selezione di vini di provenienza locale e regionale, è disponibile la carta dei vini.

Tutte le preparazioni di panificazione, pasta fresca e pasticceria sono di nostra produzione.

Il pesce servito è pescato e non di allevamento ed è sottoposto a bonifica preventiva in conformità al regolamento CE n. 853/2004.

Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria.

Alcuni prodotti possono essere occasionalmente congelati.
È disponibile la tabella alimenti.

