

Orlando

Antipasti

Spada Affumicato con Maionese al Mango (4)	€16,00
Insalata di Mare Cotta a Bassa Temperatura (Calamari*Seppie* Patate) (14)	€17,00
Cozze della casa (12,14)	€10,00
Fantasia di Pesce con Carpaccio di Tonno, Salmone all'Aneto, Code di Gambero* su Salsa Aurora e Salmerino in Carpione (1,2,3,4,9,12)	€18,00
Piovra* alla Piastra su Crema di Zucchine e Menta, Salsa di Peperoni (14)	€17,00
Piatto di Salumi Misti e Giardiniera in Agrodolce della casa (1,7,12)	€14,00
Black Angus Affumicato con Peperoni in Agrodolce (1)	€13,00
Flan di Melanzane su salsa di Pomodoro e Pesto di Basilico (1,3,7)	€12,00
Fagottino con Radicchio Trevisano, Cipolla Caramellata e Scamorza affumicata (1,6,7,12) 🥕	€10,00

Primi Piatti

Gnocchi, Ravioli e Pasta (Penne escluse) sono di Nostra Produzione.

Spaghetti alla Chitarra con Polpa di Astice (1,2,3,7,9,12)	€20,00
Spaghetti alla Chitarra con Sarde e Muddica (1,3,4,12)	€14,00
Penne agli Scampi* (1,2,7,9,12)	€15,00
Tagliatelle con Capesante, Friggitelli e Muddica (1,3,12,14)	€15,00
Fettuccine alla Paesana (1,3,7) 🥕	€10,00
Ravioli ai Carciofi con crema di Topinambur e Croccante di Speck (1,3,7)	€15,00
Gnocchi di Patate con Ragù di Coniglio (1,3,7,9,12)	€14,00

Orlando

Secondi Piatti

Fritto Misto* con Patatine* (1,2,4,14)	€ 20,00
Filetto di Rombo al Vino Bianco con contorno (4,12)	€ 24,00
Spada* Bardato al Lardo Patanegra CBT su Insalatina, Finocchi, Tritto di Olive Liguri (4)	€ 22,00
Filetto di Branzino al Timo e Zeste di Lime con Contorno (4,8)	€ 18,00
Entrecôte di Manzo con contorno	€ 25,00
Filetto di Maialino Bardato con Pancetta CBT Contorno e Crema di Peperoni	€ 18,00
Pluma di Maialino Iberico* con Contorno	€ 22,00

Dessert

Dolci di Nostra Produzione (1,3,7,8)	€ 7,00
Gelato o Torta Meringata (1,3,5,6,7,8,10)	€ 5,00

I Prodotti ittici serviti crudi subiscono trattamento di bonifica preventiva come da normativa Haccp

* Questi prodotti potrebbero essere Surgelati

 Vegetariano

Orlando