

Pasta

La Tradizione

Pappardelle con Cicala

Linguine all'Aragosta

Linguine con Scampi

Spaghetti alle Vongole in Bianco

Spaghetti a Cozze Rosè

Linguine al Coccio

Pappardelle allo Scorfano

Zuppa di Pesce (piatto unico e solo su ordinazione)

Millerighe all'Alberto (crostacei, olive nere capperi e pomodorini)

Risotto alla Pescatora

I Ravioloni di Maria (ricotta e carne conditi al ragù)

Rigatoni all'Ischitana (melanzane,mozzarella e basilico con pomodorini)

La Tradizione Rivisitata

Papiri con Bocconcini di *Pesce Pomodorini e Ascè di Mandorle

Papiri Barocchi (filetti di *pesce, zucchine,crema di melanzane e fragole)

Pappardelle d'Estate (*pesce, radicchio,basilico pomodorini e anguria)

Paccheri in Fossa di Mare (*pesce, alghe, cozze mantecato con formaggio di fossa)

Spaghetti Cozze e Aneto

Rigatoni al Sapore (dadolata di pescatrice radicchio pomodorini e provola affumicata)

Taccozzette Con Vellutata Di Cozze, Zucchine E Cioccolata Macchiati Al Pomodorino

Tortino di Riso alla Pescatora con Piselli avvolto nelle Alghe su specchio di Alici

La pasta è trafilata al bronzo dagli Antichi Pastai Gragnanesi

Il Riso è Carnaroli della Riseria Gazzani Vigasio – Verona

*pesce: in base al pescato del giorno