

TENTAZIONI

R I S T O R A N T E

Sandro e Giacomo Pittelli

La nostra proposta prevede diversi piatti della cucina classica italiana, alcuni da completare in pochi minuti rigenerandoli sul fornello oppure completando la cottura in forno o in microonde.

E' possibile ordinare i nostri dessert e alcuni piatti presenti in carta consultando il nostro sito

SUGHI PRONTI, PANE A LIEVITAZIONE NATURALE E PIATTI A SCELTA

Ragù di costine alla "Partenopea" pippiato (cotto per 6 ore) su ordinazione	€ 16	600 gr (per 3/4 persone)
Salsa allo scoglio	€ 18	600 gr (per 3/4 persone)
Pagnotta artigianale	€ 10	1 kg
Pizzette fritte	€ 12	n. 10
Crudità di mare	€ 45	
Focaccia ai semi, crudo di Parma, mozzarella di bufala e pomodori marinati	€ 12	
Fresella Calabrese, pomodorini datterini, acciughe del mar Cantabrico e burrata	€ 10	
Parmigiana di melanzane	€ 14	
Caponata di verdure	€ 5	
Patate al forno al rosmarino e sale di Cervia	€ 5	

ANTIPASTI

Carpaccio di ricciola con noci, burro salato e caviale d'aringa	€ 20
Tartare di tonno, olive, capperi e maionese alle erbe	€ 20
Insalata di polpo, patate e prezzemolo	€ 18
Tartare di fassona piemontese e tartufo nero	€ 20

PRIMI PIATTI

Paccheri di Gragnano allo scoglio sgusciato leggermente piccante	€ 15
--	------

SECONDI PIATTI

Moscardini in guazzetto di pomodoro San Marzano e capperi di Pantelleria	€ 16
Baccalà mantecato all'olio evo con polenta	€ 16
Mazzancolle di Sicilia gratinate all'italiana (5 mazzancolle)	€ 22
Trancio di pescato del giorno arrosto con guazzetto alla mediterranea	€ 22