

la costiera

— PESCE & VINO —

bistrot • aperitivi • tapas

I nostri caldi

	porzione	tapas
Bruschetta di mare della Costiera ¹⁻²⁻⁴⁻¹³⁻¹⁴	€ 12,00	€ 6,00
Panzanella di mare della Costiera servita su gazpacho andalusiano e cipolla rossa di Tropea ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴	€ 13,00	€ 7,00
Polpo verace alla brace su vellutata di patate a pasta gialla e zenzero ¹⁴	€ 16,00	€ 9,00
Polpetta di bollito di ricciola con patate soffice pistacchio e caviale di melanzane servite su salsa di zucchine e menta fresca ³⁻⁴⁻⁸	€ 14,00	€ 7,00
Involto di melanzane con pesce bianco servito su salsa di peperoni rossi alla brace e porro croccante ¹⁻⁴⁻⁷	€ 14,00	€ 7,00
Millefoglie di ricciola panata su salsa di cacio e pepe verza stufata con uvetta ¹⁻⁴⁻⁷	€ 15,00	€ 8,00
Spezzatino di totani con patate, pomodori e olive ¹⁴	€ 14,00	€ 7,00
Impepata di cozze ¹⁴	€ 16,00	
Selezione di 5 tipologie di tapas calde	€ 32,00 a persona	

Paste fatte in casa trafilate al bronzo

Tagliolino all'uovo fatto in casa, trafilato in bronzo, con pachino, totani di Santo Stefano e pecorino romano ¹⁻⁷⁻¹⁴	€ 20,00
Scialatiello fatto in casa, trafilato in bronzo con pesce bianco, agrumi e pistacchio ¹⁻⁸	€ 18,00
Spaghettoni aglio, olio e peperoncino ¹⁻¹⁴ con tartare di gamberi rossi, lime e menta	€ 25,00
Gnocco di patate fatto in casa, con mazzancolle, datterino giallo e basilico ¹⁻¹⁴	€ 20,00

Contorni

Cicoria di campo ripassata	€ 6,00
Scarola stufata con uvetta e olive	€ 6,00
Patate al forno a pasta gialla del Fucino	€ 6,00

Cestino di pane a lievitazione naturale: ¹⁻¹¹ € 2,00

ALLERGENI

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1) Cereali contenenti glutine | 8) Frutta a guscio |
| 2) Crostacei | 9) Sedano |
| 3) Uova e suoi derivati | 10) Senape e suoi derivati |
| 4) Pesce | 11) Semi di sesamo |
| 5) Arachidi e suoi derivati | 12) Anidride solforosa e solfiti |
| 6) Soia e suoi derivati | 13) Lupini |
| 7) Latte e suoi derivati | 14) Molluschi |

I nostri crudi dell'Argentario

	porzione	tapas
Carpaccio di fragolino ⁴	€ 16,00	€ 8,00
Carpaccio di sarago ⁴	€ 16,00	€ 8,00
Carpaccio di pezzogna ⁴	€ 16,00	€ 8,00
* Carpaccio di gobbetti ²	€ 16,00	€ 8,00
* Carpaccio di mazzancolle ²	€ 20,00	€ 12,00
* Carpaccio di gamberi rossi ²	€ 25,00	€ 18,00
Tagliatelle di calamari	€ 18,00	€ 10,00
Tartare di tonno ⁴	€ 18,00	€ 8,00
Tartare di ricciola ⁴	€ 18,00	€ 8,00
* Scampi dell'Argentario ²	€ 6,50	al pezzo
* Gamberi rossi dell'Argentario ²	€ 7,00	al pezzo
Selezione di 5 tipologie di tapas crude	€ 36,00	
Selezione di 2 scampi, 2 gamberi e 2 ostriche	€ 32,00	
Il Crudo alla Grande	€ 50,00	
Selezione di 8 portate del nostro Chef		
Il Grande antipasto di mare	€ 60,00	per 2 persone
Selezione di 4 crudi e 6 caldi		

La nostra selezione di ostriche

Gillardeau (Francia) ¹⁴	€ 5,00
Regal Oro (Francia) ¹⁴	€ 6,00
Poyet (Francia) ¹⁴	€ 6,00
Joséphine ¹⁴	€ 6,00

Secondi di mare

Grigliata mista di pesce ²⁻⁴⁻¹⁴	€ 26,00
Grigliata di calamaro ¹⁴	€ 22,00
Calamaro farcito con patate aromatizzate agli agrumi, caciocavallo podolico, pomodoro alla marinara e olio al prezzemolo ¹⁻⁷⁻¹⁴	€ 20,00
Tentacolo di polpo verace alla brace su hummus di ceci e rosmarino ¹⁴	€ 22,00
Filetto di pesce bianco in salsa di capperi e limone ¹⁻⁴	€ 21,00
Catalana di crostacei scampi, gamberi rossi e mazzancolle (350 gr.) ⁷⁻¹⁴	€ 35,00
Scampi al sale ²	l'etto € 12,00

* Prodotto trattato termicamente per garantire la sicurezza alimentare, tramite abbattimento e congelamento del prodotto fresco.

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

la costiera

– PESCE & VINO –

bistrot • aperitivi • tapas

I nostri Dolci

Semifreddo al pistacchio di Bronte ³⁻⁶⁻⁷	€ 7,00
Sorbetto al limone ³⁻⁷	€ 5,00
Cannolo siciliano espresso ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	€ 6,00
Tiramisù espresso ¹⁻³⁻⁷	€ 6,00
Crema catalana ¹⁻³⁻⁷	€ 6,00

Le bollicine alla mescita

Franciacorta brut - Camillucci	€ 10,00
Il Grillo spumante brut - Santa Tresa	€ 7,00
Il Frappato spumante rosé brut - Santa Tresa	€ 8,00

La nostra selezione di bianchi (al calice)

Pecorino Safari - Cantina Bove	€ 6,00
Indio - Cantina Bove (chardonnay - pinot bianco - sauvignon)	€ 7,00
Carricante - Cortese	€ 7,00
Rina Ianca - Santa Tresa (grillo e viognier)	€ 7,00
Selezione del giorno	€ 7,00

Selezione di vini rossi alla mescita

Grignolino d'Asti - Braida	€ 6,00
Sangiovese - Mastalsò	€ 6,00
Indio Rosso - Cantina Bove	€ 7,00

Vini da Dessert (al calice)

Malvasia Capofaro - Tasca d'Almerita	€ 7,00
Diamante Passito - Tasca d'Almerita	€ 7,00
Bukkuram - De Bartoli	€ 10,00
La Nuvola di Piè - Terre degli Osci	€ 8,00
Moscato di Noto - Marabino	€ 6,00

Aperitivo della Costiera

- La nostra selezione di mini tapas del giorno con un bicchiere di vino bianco / rosso / bollicine / spritz / negroni / gin tonic / americano: € 18,00

Bevande

Acqua naturale	€ 3,00
Acqua gassata	€ 3,00
Coca Cola (vetro 0,33 cl.)	€ 2,50
Caffè Biologico (100% Arabica)	€ 3,00
Caffè miscela verde classica	€ 2,00
Caffè miscela decaffeinata	€ 2,00