

BANCO

supertrattoria di mare

ANTIPASTI

BACCALÀ, OLÈ! € 7

Spiedini di baccalà in pastella serviti con la nostra composta di cipolla rossa e anice

GAMBERI E 'NDUJA € 7

Involtini di bieta ripieni di gamberi, 'nduja piccante e crema di patate. Serviti con insalata di bieta, capperi e pomodorini

MOSCARDINI ALLA LUCIANA € 9

Moscardini con salsa di pomodoro, pomodorino fresco, capperi, olive e olio EVO crudo.

Serviti con crostoni di pane croccante

MARE, MARE, MARE... € 9

Insalata fredda al naturale di cozze, seppie, gamberi e calamari, condita con sale, olio EVO e prezzemolo, servita con patate a cubetti, peperone crusco e limone

ANTIPASTO SUPER

€ 15

Insalata di mare, moscardini alla luciana, baccalà in pastella e involtini di gamberi e 'nduja piccante

HAI MAI PROVATO IL PIATTO SUPER?

PER SUPERAFFAMATI O DA CONDIVIDERE

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VORACI € 12

piatto super € 23

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, friarielli lievemente piccanti, peperone crusco e olio EVO a crudo. Serviti con pangrattato aromatizzato agli agrumi

FUSILLI ALICE GUARDA I GATTI € 10

piatto super € 19

Fusilli con filetti di alici, friggiteli, pomodoro fresco e olio EVO a crudo. Serviti con pangrattato aromatizzato agli agrumi

SPAGHETTI CHE COZZE € 10

piatto super € 18

Spaghetti alla chitarra con cozze, salsa al pomodoro, pomodori freschi, rosmarino e olio EVO

RISOTTO IN BANCO € 12

piatto super € 23

Risotto con ragù di mare e crema leggera di zucchine, guarnito con fili di peperoncino

CONTORNI

VERDURE ESALTATE € 4

Melanzane, peperoni, zucchine, pomodorini e cipolle rosse saltate in padella con olio EVO

PATATE AL FORNO € 3

Spicchi di patate cotte al forno e aromatizzate al rosmarino

CHIPS PATATE FRITTE € 3

Chips di patate fritte

FRIGGITELLI € 4

Peperoncini verdi cotti al forno, pomodoro Vesuviano e olio EVO a crudo

COPERTO (A PERSONA) € 1,5

*Alcune materie prima possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

COZZE. TANTO AL CHILO

€ 10

Un chilo di cozze servite con pane di grano tenero per l'immane scarpetta

BANCO

Cozze con burro, scalogno e timo

ALLA BIRRA

Cozze con birra Leila di Doppio Malto e pangrattato

PICCANTI ROSSE

Cozze con salsa di pomodoro e peperoncino

SUPERFRITTURE

Servite con verdure pastellate, giardiniera di verdure fresche, limone e maionese ai peperoni

BANCO

€ 14

Calamari, spiedini di alici, cozze pastellate e gambero e salvia frita

ANELLI DI CALAMARI

€ 14

Anelli di calamari e salvia frita

FRITTELLE DELLA CASA

€ 20

Frittelle di mare: gamberi e erba cibollina, baccalà e prezzemolo, alici sott'olio e agrumi

GRIGLIATA DELLA CASA

€ 18 a persona
min. 2 persone

Tagliata di filetto ricciola, gamberoni, cozze agrumate e seppie. Servita con verdure saltate, patate al forno e maionese ai peperoni

SECONDI PIATTI

STOCCAFISSO IN UMIDO

€ 12

Bocconcini di baccalà in umido con pomodorini, olive e capperi. Serviti con fetta di pane croccante

CALAMARO ALLA SICILIANA

€ 14

Calamaro ripieno con crema di patate, ciuffi di calamari e friarelli lievemente piccanti. Serviti su vellutata di zucchine

SEPPIE ARRUSCATE

€ 14

Seppie croccanti a julienne su vellutata di ceci, con pomodoro del sole, olio EVO a crudo e rosmarino

IL CACIUCCO DI GIOVANNI

€ 16

Seppie, gamberi, calamari, cozze, pomodorini e salsa di pomodoro. Servito con pane

GAMBERONI FOCOSI

€ 17

6 gamberoni serviti con patate al forno e salsa piccante

POLPO CROCS

€ 18

Polpo cotto al forno con spezie mediterranee. Servito con friggiteli, patate al forno e pomodoro Vesuviano

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

BANCO

supertrattoria di mare

MENU BAMBINI

€ 5

PASTA AL POMODORO

Fusillo Maffei con salsa al pomodoro e olio EVO a crudo

SAPORE DI SALE

Anelli di calamari* con chips* di patate

SAPORE DI MARE

Bastoncini di merluzzo* con chips* di patate

DOLCI DELLA CASA

TIRATI SU AL PISTACCHIO

€ 5

Tiramisù con crema al pistacchio, biscotti savoiardi inzuppati nel caffè e granella di pistacchio. Senza glutine

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

€ 5

Crema fresca di Robiola e crumble di biscotti senza glutine con salsa ai frutti di bosco. Senza glutine

ALI BABÀ

€ 5

Babà con panna e mirtili

SORBETTO UBRIACO

€ 5

Sorbetto al limone e zenzero con gin

BIBITE ARTIGIANALI

27.5 CL € 3

Aranciata, limonata, tonica, cola, gassosa, the al limone/alla pesca

ACQUA MINERALE

47 CL € 1,7

Panna
Sanpellegrino

CAFFETTERIA

€ 1,5

Caffè
Caffè d'orzo / Decaffeinato
Caffè al ginseng
Cappuccino / Caffè corretto

AMARI E LIQUORI

€ 4

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Montenegro, Ramazzotti, Sambuca, Molinari / Baileys, Anima Nera, Limoncello

AMARI E GRAPPE

€ 5

Amaro Jefferson
Grappa Marzadro Le 18 Lune Stravecchia

AMARI E LIQUORI

€ 8

Whisky, Rum, Grappe
Chiedi ai nostri ragazzi

DOPPIO MALTO

€ 3 BIRRE ARTIGIANALI

LA PILS

Classica, stile Pils. A bassa fermentazione
4,8% alc./vol - bottiglia 33 cl.

LA STONE

Forte, stile English Ale. Ad alta fermentazione
6,5% alc./vol - bottiglia 33 cl.

LA BITTER

Stile Extra Special Bitter.
Con 5 luppoli americani
5,0% alc./vol - bottiglia 33 cl.

LA ZINGI

Speziata, ginger Ale. Ad alta fermentazione
7,0% alc./vol - bottiglia 33 cl.

LA MAHOGANY

Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione
6,0% alc./vol - bottiglia 33 cl.

LA SENZA SCUSE

Gluten free, stile lager. A bassa fermentazione
4,5 % alc./vol - bottiglia 33 cl.

LA CRASH

Triple Honey IPA. Ad alta fermentazione
7,5 % alc./vol - bottiglia 33 cl.

VINI

PROSECCO

SUPERIORE DOCG

calice € 5 bottiglia € 25

Bandarossa, Cantina Bortolomiol

TRENTINO DOC

calice € 5 bottiglia € 21

Pinot Grigio, Cantina La-Vis

TRENTINO DOC

calice € 5 bottiglia € 22

Gewurztraminer, Cantina La-Vis

FALANGHINA

calice € 5 bottiglia € 22

Campi Flegrei Cru, Cantine Astoni

TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO

SALENTO IGP

calice € 5 bottiglia € 24

San Marzano, San Marzano di San Giuseppe

CHIANTI DOCG

calice € 5 bottiglia € 20

Gineprone, Col D'Orcia Montalcino

FALERIO PECORINO DOC

calice € 5. bottiglia € 18

Tarà, Tenuta Cocci Grifoni

LUGANA DOC

calice € 5 bottiglia € 22

Azienda agricola Giarola

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

calice € 5 bottiglia € 18

Primo Bianco, Cantina Mesa

FARFALLA NOIR COLLECTION EXTRABRUT

bottiglia € 36

Franciacorta Ballabio Società Agricola

FARFALLA NOIR COLLECTION ZERO DOSAGE

bottiglia € 40

Franciacorta Ballabio Società Agricola