

BANCO

supertrattoria di mare

ANTIPASTI

BACCALÀ, OLÈ! € 7

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

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

Panzanella di mare con tonno crudo, pomodorini, cipolle rosse, olive, basilico e pane raffermo

ANTIPASTO SUPER

€ 15

Panzanella 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 E BOTTARGA € 12

piatto super € 23

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, bottarga, olio EVO a crudo e prezzemolo. Servito con pan grattato aromatizzato agli agrumi

FUSILLI ALICE GUARDA I GATTI € 10

piatto super € 19

Fusilli della tradizione con filetti di alici fresche, friggittelli, pomodorini, olio EVO a crudo. Servito con pan grattato aromatizzato agli agrumi

SPAGHETTI CHE COZZE € 10

piatto super € 18

Spaghetti alla chitarra con cozze, pomodori freschi, 'Nduja e olio EVO

FREGOLA DI MARE € 15

piatto super € 29

Mare a gogò. Fregola con polpo, vongole, seppie, gamberi rosa del mediterraneo, anelli di totano, cozze, pomodorini e salsa di pomodoro

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

PATATE STICK FRITTE € 3

Patate stick 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

Anelli di totano, alici, gamberi rosa del Mediterraneo, cozze* e salvia frita

ANELLI DI TOTANO

€ 14

Anelli di totano con salvia frita

GRIGLIATA DELLA SUPERCASA

€ 18 a persona
min. 2 persone

Pesce spada, seppia*, gamberoni*, cozze agrumate* e polpo. 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 friarielli leggermente piccanti. Serviti con vellutata di zucchine al basilico

SEPIE 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 rosa del mediterraneo, anelli di totano, cozze, pomodorini e salsa di pomodoro. Servito con crostini di 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 friggittelli, 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 totano con patate stick*

SAPORE DI MARE

Bastoncini di merluzzo* con patate stick*

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.

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

Panna / San Pellegrino

75 CL € 2,5

CAFFETTERIA

Caffè / Caffè d'orzo / Decaffeinato

Caffè al ginseng / Cappuccino / Caffè corretto € 1,5

Caffè shakerato € 2

AMARI E LIQUORI

€ 4

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

AMARI E GRAPPE

€ 5

Amaro Jefferson
Grappa Marzadro Le 18 Lune Stravecchia
Amara

AMARI E LIQUORI

€ 8

Whisky, Rum, Grappe
Chiedi ai nostri ragazzi

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

Pinot nero metodo classico ballabio società agricola

FARFALLA NOIR COLLECTION ZERO DOSAGE

bottiglia € 40

Pinot nero dosaggio zero metodo classico ballabio società agricola