

# Sapore di Mare

## Antipasti

*Alici marinate, cipolla di Tropea in agrodolce e gocce di balsamico  
Polpo, morbido di patate, zucchine croccanti e salsa al basilico  
Seppia al vapore, crema di piselli e crumble di Parma DOP*

## Secondi

### *Fritto misto*

*Tagliata di tonno pinna gialla, primizie di stagione e salsa tzaziki*

## Dolce

*Sorbetto al limone*

*Caffè*

Bevande e coperto esclusi

€ 38,00

la mo||le  
RESTAURANT BAR



*Prezzo a persona, menù uguale per tutto il tavolo  
COPERTO € 2,00*

# Dolce Gusto

## Antipasti

*Alici marinate, cipolla di Tropea in agrodolce e gocce di balsamico  
Polpo, morbido di patate, zucchine croccanti e salsa al basilico  
Seppia al vapore, crema di piselli e crumble di Parma DOP  
Fagottino ripieno di orata e crema di patate*

## Primi

*Strozzapreti alla carbonara, gamberi e guanciaie*

## Secondi

*Fritto misto*

## Dolce

*Sorbetto al limone*

*Caffè*

Bevande e coperto esclusi

€ 43,00

la mole  
RESTAURANT BAR



Prezzo a persona, menù uguale per tutto il tavolo  
COPERTO € 2,00

# Delizia

## Antipasti

*Alici marinate, cipolla di Tropea in agrodolce e gocce di balsamico  
Polpo, morbido di patate, zucchine croccanti e salsa al basilico  
Seppia al vapore, crema di piselli e crumble di Parma DOP  
Fagottino ripieno di orata e crema di patate*

## Primi

*Gnocchetti, ragù bianco di pesce, asparagi e pendolini semy-dry  
Chitarrine secondo la tradizione allo scoglio*

## Secondi

### *Fritto misto*

*Tagliata di tonno pinna gialla, primizie di stagione e salsa tzaziki*

## Dolce

*Sorbetto al limone*

*Caffè*

Bevande e coperto esclusi

€ 55,00

la mo|le  
RESTAURANT BAR



*Prezzo a persona, menù uguale per tutto il tavolo  
COPERTO € 2,00*