

Menù

da Primon
R I S T O R A N T E

Pesce

ANTIPASTI

Antipasto a vapore

Crostacei e Molluschi al vapore e marinati

€

Cozze e vongole alla marinara

Vongole DOP e Cozze della Sacca di Goro

€

Antipasto completo

Antipasto a vapore, Cozze e Vongole alla marinara

€

Antipasto Primon

5/6 portate fantasiose scelte dallo Chef

€

Soppressa di Polipo

Polipo su letto di Patate con scaglie di Grana e Mandorle tostate

€

Insalatina di mare su misticanza di verdure

Seppie, Polipo, Gamberi e Molluschi

€

Tartare di Tonno

Tonno pinna gialla

€

Filetto di San Pietro al pepe

Pesce San Pietro al pepe nero

€

Marinato

Sarde in saor, Alici e Acciughe

€

Affumicato

Pesce spada, Salmone e Sgombro

€

Pesce

PRIMI

Spaghetti alle Vongole veraci

Vongole DOP della Sacca di Goro

€

Spaghetti al Granchio

€

Spaghetti allo Scoglio

Cozze, Vongole DOP, Scampi, Gamberi, Capasanta

€

Penne Gamberi e Zucchine

€

Maccheroncini alle Canocchie

€

Strigoli al Branzino

€

Tortelli alle Capesante al profumo di Tartufo

€

Risotto di pesce (min. x 2 persone)

*Ricetta tradizionale di famiglia da oltre 60 anni che prevede
la preparazione di un ragù di pesce locale selezionato*

€

Farfalle alle Capesante

€

Pesce

SECONDI

Anguilla ai ferri

“Bisato” esclusivamente della sacca di Goro

€

Rombo o Soaso

all'etto €

Sogliola

porzione €

Seppie alla griglia

porzione €

Spiedini di Gamberi

porzione €

Cappesante

€

Scampi

porzione €

Grigliata mista

Sogliola, Seppia, Gambero, Capasanta, Cannolicchio e Canestrello

€

Fritto di paranza

€

Fritto misto

Calamari e Gamberi

€

Carne

ANTIPASTI

Antipasto all'Emiliana

€

Prosciutto e Melone (stagionale)

€

Tavolozza di Formaggi con miele e confetture

€

PRIMI

Penne al pomodoro/ragù

€

Spaghetti alla Carbonara

€

Tortellini alla panna/pasticciati

€

Possibilità di Primi Vegetariani e Pasta senza Glutine

SECONDI

Bistecca

€

Braciola

€

Pancetta

€

Salsiccia

€

Grigliata mista

€

Cotoletta con patate fritte

€

CONTORNI

Verdura fresca di stagione

€

Fagiolini

€

Fagioli e Cipolla

€

Patatine lessate

€

DESSERT

Dolci della casa

€

Sorbetto al limone/caffè

€

Frutta fresca di stagione

€

BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante

€

Coca Cola

€

Fanta

€

Vino locale sfuso

Bianco fermo, Bianco frizzante e Rosé

€

Vini della Cantina

€

Caffè

€

Liquori e distillati

€

Pane e coperto

€