

MENÙ À LA CARTE

ANTIPASTI

Antipasti freddi "Prua" e 15,00

(Seppia, Polipo, Scampo, Mazzancolla)

Antipasto completo Prua e 23,00

(Seppia, Polipo, Scampo, Mazzancolla, Cozze, Canestrini e Cannelli)

Alici marinate € 8,00

(Alici con olio, Aceto e prezzemolo)

Insalata del nostro mare € 13,00

(Seppia, Polipo, Carote, Finocchio, Sedano, Limone ed Insalata)

Canocchie al Vapore € 14,00

(Canocchie al vapore)

Insalata di Piovra e Verdurine € 14,00

(Piovra, verdure)

Crostacei alla Catalana € 40,00

(Canocchie, Scampi, Mazzancolle, Astice con cipolla e pomodori)

Mazzancolle agli agrumi € 18,00

(Mazzancolle con agrumi)

ANTIPASTI CALDI

Varietà di pescato al Vapore € 20,00

(Sogliole, Scampo, Mazzancolle, Canocchie al vapore)

Soutè di Cozze di fondale alla Marinara € 12,00

(Cozze con aglio, prezzemolo ed olio)

Soutè di Cozze di fondale alla Tarantina € 12,00

(Cozze con Pomodorini)

Vongole alla Marinara € 10,00

(Vongole, prezzemolo, olio ed aglio)

Calamari alla Piastra € 18,00

(Calamari grigliati)

Sogliole al Testo con aceto di truciolo € 16,00

(Sogliole con farina ed aceto)

Gratinati Misti € 12,00

(Capesante, Canestrini e Cannelli)

Cozze alla marinara € 12,00

(Cozze con aglio, prezzemolo ed olio)

CRUDITA'

Alzata di Crudità Prua € 25,00

(Scampo, Mazzancolla, Tartufi ed Ostriche)

Alzata di Crudità Prua Completa € 40,00

(Scampo, Mazzancolla, Tartufi, Ostriche e sfilettati misti di pesce)

Trionfo di crudità € S.Q.

(Crudità a richiesta)

Trittico di Carpaccio € 18,00

(Tonno e sfilettato di pesci del giorno)

Tartarre di Tonno al coltello € 18,00

Ostriche (Fin des clair) € cad. 3,00

Ostriche (Bellon) € cad. 5,00

Scampi e Crostacei freschi dell'Adriatico € all'etto 8,00

(Scampi e Mazzancolle)

PRIMI PIATTI

Tagliolino casereccio allo Scoglio € 14,00

(Pasta, Cozze, Vongole, Scampo, Gamberi, Calamari, cipolla, olio e prezzemolo)

Passatelli asciutti con Sogliola e frutti di mare € 13,00

(Pasta con Sogliola, Cozze, Vongole, cipolla olio e prezzemolo)

Gnocchetti fantasia ripieni al ragù di pesce € 16,00

(Pasta con ragù misto di pesce)

Spaghettoni o Spaghetti alla chitarra ai Crostacei € 15,00

(Pasta con Mazzancolle, Scampi, Canocchie, Gamberi, cipolla, pomodorini, prezzemolo ed olio)

Spaghetti alle Vongole in bianco € 12,00

(Pasta con Vongole, aglio,prezzemolo ed olio)

Risotto alla Marinara (min. 2 persone) € 14,00

(Riso con Cozze, Vongole, Gamberi , Calamari, aglio, prezzemolo ed olio)

Spaghetti allo Scoglio € 13,00

(Pasta con Cozze, Vongole, Scampi e Mazzancolle, cipolla, olio e prezzemolo)

Strozzapreti alle Canocchie € 13,00

(Pasta con Canocchie, cipolla, pomodorini, olio e prezzemolo)

Paccheri all'Astice € s.q.m.

(Pasta con Astice, cipolla, pomodorini, olio e prezzemolo)

Tagliatelle al battuto di pesce € 13,00

(Pasta con Salmone, Tonno, Gamberi e Calamari, cipolla, pomodorini, olio e prezzemolo)

Gnocchi gamberi e zucchine € 12,00

(Pasta con Gamberi, succhine, cipolla, olio e prezzemolo)

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno alla Griglia € 20,00

(Sogliola, Mazzola, Mazzancolla e Capesanta)

Grigliata Prua con Crostacei € 25,00

(Sogliola, Mazzola, Mazzancolla, Capasanta, canocchia e Scampo)

Tagliata di Tonno

con Carciofi e Pistacchi di Bronte croccanti € 20,00

Porzione di Sogliole al Testo con aceto di truciolo € 16,00

Mazzancolle al Sale di Cervia € 18,00

Spiedini di Gamberi e Calamari (n.3 pz.) € 13,00

Gran Fritto di giornata con Verdurine julienne € 18,00

(Gamberi, Calamari e Verdurine)

Tris di fritti € 22,00

(Polipo, Gamberi, Calamari, Tonno e Verdurine)

Pescheria Prua p.s.q. di mercato

Rombo nostrano Chiodato al forno € all'etto 7,00

Branzino nostrano € all'etto 7,00

Scampi € all'etto 8,00

Granchio Reale € all'etto s.q.m.

Aragosta nostrana € all'etto s.q.m.

Coda di Rospo € all'etto 7,00

Astice € s.q.m.

NOTA: I prodotti possono derivare da attività di congelamento/surgelazione a seconda della reperibilità di mercato o esigenza tecnologica di lavorazione.

LE NOSTRE PROPOSTE DI CARNE

Tipicità dei nostri salumi e frutta fresca € 12,00

(Salame, Prosciutto crudo, Anas e melone)

Selezione di formaggi accompagnati dalle nostre confetture € 12,00

(Nocerino, Grana, Brie con confetture)

Caprese con mozzarella di bufala, San Marzano e basilico € 10,00

(Mozzarella, pomodoro ,basilico ed olio)

Tagliatella casereccia al ragù € 12,00

(Pasta con Ragù)

Spaghettone cacio e pepe € 12,00

(Pasta con Formaggio e pepe)

Tagliolini ai carciofi € 12,00

(Pasta con carciofi)

Filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena € 20,00

Tagliata di manzo rucola e grana € 20,00

Paillard o cotoletta alla milanese € 13,00

(Carne con uova e panna)

CONTORNI

Insalata mista dell'orto € 5,00

Verdure alla griglia € 7,00

Patatine fritte € 5,00

Pinzimonio € 8,00

(Sedano, Carota, Finocchio, Cetriolo e Indivia)

DOLCI

Tortino al Cioccolato € 5,00

Tortino al Cioccolato con gelato alla vaniglia € 7,00

Tiramisù € 5,00

Gelato artigianale (Pistacchio, crema e caffè) € 5,00

Cestino di Croccante con Mascarpone e Fragole € 7,00

Semifreddo con nocciola e pistacchio € 7,00

Cremoso al pistacchio di bronte € 6,00

FRUTTA

Fragole € 5,00

Macedonia € 6,00

Ananas € 6,00

SORBETTI

Sorbetto al limone € 3,00

Sorbetto al caffè espresso € 3,00

NOTA: I prodotti possono derivare da attività di congelamento/surgelazione a seconda della reperibilità di mercato o esigenza tecnologica di lavorazione.

MENU' PRUA

Catalana di Crostacei con verdure in Pinzimonio

(Scampi, Mazzancolle, Canocchia con sedano, carota, finocchio, cetriolo e indivia)

Paccheri all'Astice

(Pasta con Astice, cipolla, pomodorini, olio e prezzemolo)

Sorbetto

Grigliata di crostacei

(Scampi, Canocchie e Mazzancolle)

Frittino di paranza con verdure

(Gamberi, Calamari e Zanchetti)

Dolce fantasia dello Chef

Gelato

Armar e Greco di Tufo o Pinot Nero

€ 60,00

NOTA: I prodotti possono derivare da attività di congelamento/surgelazione a seconda della reperibilità di mercato o esigenza tecnologica di lavorazione.

MENU' DEL CAPITANO

Antipasto assortito di Mare

(Seppia, Polipo, Scampo, Mazzancolle, Sedano, Carote, Finocchio, Pomodoro)

Centrotavola di Soutè di Cozze e Vongole

(Cozze, Vongole con olio, aglio e prezzemolo)

Risotto alla Marinara o Tagliolini allo Scoglio

(Riso o pasta con Cozze, Vongole, Gamberi, Calamari, aglio, prezzemolo ed olio)

Sorbetto

Fritto di Gamberi, Calamari e Verdurine con Spiedino Misto

Insalata mista

Vino, Acqua e Caffè

€ 40,00

MENU' DEL COMANDANTE

Antipasto assortito di Mare

(Seppia, Polipo, Scampo, Mazzancolla, Sedano, Carote, Finocchio e pomodoro)

Centrotavola di Soutè di Cozze e Vongole

Risotto alla Pescatora

(Risotto, Cozze, Vongole, Gamberi e Calamari)

Strozzapreti Gamberi e Pesto

Sorbetto

Grigliata mista

(Spiedino, Capasanta, Mazzola e Sogliola)

Fritto di Gamberi, Calamari e Verdurine

Vino, Acqua e Caffè

€ 50,00

NOTA: I prodotti possono derivare da attività di congelamento/surgelazione a seconda della reperibilità di mercato o esigenza tecnologica di lavorazione.

CARTA VINI

BIANCHI FERMI

<i>Ceretto Blangè DOC</i>	€	25,00	<i>Contaldi Castaldi Brut Magnum</i>	€	70,00
<i>Jermann Vinnae Ribolla Gialla IGT</i>	€	25,00	<i>Mosnel Brut</i>	€	40,00
<i>Jermann Chardonnay IGT Venezie</i>	€	28,00	<i>Mosnel Brut Rosè</i>	€	45,00
<i>Jermann Vintage Tunina</i>	€	45,00	<i>Cavalleri Blanc de Blancs</i>	€	40,00
<i>Jermann Gewurztraminer Eppan</i>	€	22,00	<i>Contaldi Castaldi Satin</i>	€	45,00
<i>Merol Chardonnay</i>	€	20,00	<u>CHAMPAGNE</u>		
<i>Terlan Chardonnay</i>	€	20,00			
<i>Terlan Pinot Bianco</i>	€	22,00			
<i>Terlan Muller Turgau</i>	€	21,00	<i>Perrier Jouet Gran Brut</i>	€	70,00
<i>Terlan Classico Terlaner</i>	€	20,00	<i>Perrier Jouet Belle Epoque</i>	€	160,00
<i>Antinori Cervaro</i>	€	35,00	<i>Cristall</i>	€	220,00
<i>Casale del Giglio Satrico</i>	€	18,00	<i>Dom Perignon</i>	€	200,00
<i>Collio Pinot Grigio Schioppetto</i>	€	20,00	<i>Krug</i>	€	200,00
<i>Venica Ronco delle Mele Savignon</i>	€	35,00	<i>Veuve Cliquot Brut</i>	€	80,00
<i>Antonucci Verdicchio Le Vaglie</i>	€	18,00	<i>G.H. Mumm Couvè Brut</i>	€	45,00
<i>Berlucchi Bianco Imperiale</i>	€	30,00			
<i>Berlucchi Imperiale Rosè</i>	€	40,00	<i>Moet Chandon Brut</i>	€	80,00
<i>San Patrignano Aulente</i>	€	17,00	<i>Pommery</i>	€	50,00
<i>Podere Vecciano Pagadebit</i>	€	20,00	<i>Philipponnat</i>	€	80,00
<i>Mancini Vermentino</i>	€	20,00			
<i>Feudi Falanghina l.0,75</i>	€	20,00	<u>ROSSI</u>		
<i>Feudi Falanghina l. 0,375</i>	€	15,00			
<i>Feudi Greco di Tufo l. 0,75</i>	€	20,00	<i>Aulente</i>	€	17,00
<i>Feudi Greco di Tufo l. 0,375</i>	€	15,00	<i>Nespoli Sangiovese</i>	€	17,00
<i>Feudi Fiano</i>	€	20,00	<i>Eutyches Sangiovese</i>	€	20,00
<i>Ferianus Terre di Fiume</i>	€	20,00	<i>St. Magdalener St. Michael</i>	€	17,00

BIANCHI FRIZZANTI

<i>Giorgi Pinot Nero</i>	€	20,00
<i>Fos Marai Strada di Guia, 109</i>	€	22,00
<i>Col Vetoraz Valdobiadene extradry</i>	€	25,00
<i>Ruggeri Cartizze</i>	€	35,00
<i>Cesari Pignoletto</i>	€	19,00
<i>Mionetto Spago</i>	€	20,00
<i>Prosecco Armar</i>	€	15,00

FRANCIACORTA

<i>Cà del Bosco Prestige l. 0,75</i>	€	55,00
<i>Cà del bosco Prestige Magnum</i>	€	110,00
<i>Bellavista Cuvè Brut</i>	€	45,00
<i>Bellavista Cuvè Rosè</i>	€	75,00
<i>Bellavista Cuvè brut l. 0,375</i>	€	25,00
<i>Bellavista Brut Magnum</i>	€	80,00
<i>Ferghettina Brut</i>	€	30,00
<i>Ferghettina Brut Rosè</i>	€	45,00
<i>Contaldi Castaldi Brut</i>	€	40,00
<i>Contaldi Castaldi Brut Rosè</i>	€	50,00

LA NOSTRA

CANTINA

*Il vino eleva l'anima e i pensieri, e le inquietudini
si allontanano dal cuore dell'uomo.*

