

## Menù

### Antipasti... e Tradizione

"La Tiella" (tiella, olive di Gaeta, marzolino fresco, acciughe salate)	€7,00
"Il Golfo" (seppie, piovra, gamberi, vongole, cozze)	€11,00
"La Caprese" (pomodori, mozzarella, olive, tonno di produzione propria)	€10,00
"La Frittura" (fritto di acciughe, in base alla disponibilità del pescato)	€8,00
"Il Follaro" (interpretazione del territorio in 6 elementi)	€13,00
"Del Golfo" (sauteè di frutti di mare)	€10,00

### ...e Gourmet

Gamberone al vapore con pesto di agrumi e sorbetto al sedano	€12,00
Parmigiana di melanzane scomposta con pesce spada affumicato, mozzarella di bufala, basilico	€11,00
Flan di baccalà e patate con salsa di peperone rosso e ceci al prezzemolo	€10,00
Tartare di tonno	€15,00

### Primi Piatti

Raviolo con ricotta di pecora, crema di tartufo nero estivo, bocconcini di rana pescatrice	€14,00
Tagliolino con "amatrice" di piovra e guanciaie	€12,00
Torciarello con pesce spada, pomodorini, olive, melanzane trifolate	€13,00

\*\*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

## Menù

Gnocchetti al pesto di basilico con vongole veraci	€10,00
Paccheri al pesto di pistacchio e gamberi	€13,00
Scialatiello del golfo con frutti di mare misti	€13,00
Raviolo di spigola in salsa mediterranea con pomodori, olive, acciughe salate	€14,00
Paccheri con granceola di Ponza	€13,00

### Secondi Piatti

Calamaro ripieno alla gaetana, con olive, pangrattato, uovo su crema di piselli e patate al prezzemolo	€12,00
Filetto di rombo al forno con patate lamellate, pomodorini e olive	€15,00
Baccalà con scarola e olive	€14,00
Frittura del Golfo	€15,00
Guazzetto di seppia, cozze, vongole e mazzancolle	€16,00
Bocconcini di ricciola con melanzane trifolate e menta fresca	€15,00
La Scapece con pesce fritto del golfo, peperoncino, aglio, menta	€13,00
Hamburger di pesce con insalata mista e patate	€11,00
Filetto di manzo al ginepro	€16,00

\*\*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati