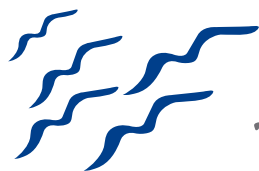


Ristorante *Gabbiano*



*La ricetta giusta,  
per ogni vostro desiderio*

# Antipasti

La cucina Vi invita ad assaggiare i nostri antipasti:

## *Il Classico*

Composto da una serie di assaggi 6 freddi 6 caldi, elaborati con cura, dedizione e colorata fantasia

€ 16,00

## *Gratinati misti*

Capasanta, cannelli, cozze, fasolari

€ 8,00

## *Carpaccio di pesce spada, tonno o ricciola*

porzione intera € 11,00

mezza porzione € 6,00

## *Pentolaccia*

Misto di crostacei e molluschi in umido con pomodorini freschi e crostini fragranti. (Abbinabile alla pasta).

Cozze, scampi, calamari, vongole, cannelli, granchi, fasolari

€ 13,00

## *Sautè di cozze*

€ 7,00

## *Sautè di vongole*

€ 8,00

## *Crudità miste*

Ostriche, noci di mare, fasolari, capesante, cannelli, mazzancolle, scampi, panocchie

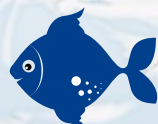
€ S.Q.

## *Insalatina di mare*

€ 8,00

## *Insalatina di polipo*

€ 8,00



Le disponibilità possono variare a seconda delle stagioni;  
il vostro cameriere saprà indicarVi le scelte più adeguate al periodo.

# Primi

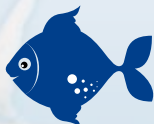
Tagliatelle e Gnocchi fatti in casa.

Spaghetti, Risotto, Paccheri azienda DE CECCO.

Tutti i nostri primi sono ESPRESSI, niente precotture.

Talvolta necessitano di qualche minuto di attesa a vantaggio della qualità.

<i>Marinara</i>	€ 10,00
<i>Vongole veraci</i>	€ 10,00
<i>Vongoline nostrane</i>	€ 10,00
<i>Scampi e radicchio</i>	€ 10,00
<i>Scampo e pomodorino</i>	€ 10,00
<i>Mazzancolla rucola e pinoli</i>	€ 10,00
<i>Capasanta, calamari e gamberi</i>	€ 10,00
<i>Strascinata</i>	€ 10,00
<i>Gabbiano</i>	€ 10,00
<i>Scampo e pomodorino</i>	€ 10,00
<i>Astice</i>	€ S.Q.
<i>Vongole veraci</i>	€ 10,00
<i>Pentolaccia</i>	€ 16,00



Le disponibilità possono variare a seconda delle stagioni;  
il vostro cameriere saprà indicarVi le scelte più adeguate al periodo.

Ristorante

*Gabbiano*

# Secondi

Date uno sguardo alla vetrina in sala dove viene esposto tutto il pescato di giornata. Tutto quello che vedete potrà essere fatto in tutti i modi descritti di seguito. Possiamo adeguarci alle vostre richieste dato che anche per i secondi piatti il metodo di cottura ESPRESSA è il solo utilizzato.

## *Le classiche proposte*

### *Grigliata mista*

Coda di rospo, merluzzo, scampo e calamaro

€ 15,00

### *Frittura mista*

Calamaretti, scampetti, merluzzi e zanchette

€ 11,00

### *Brodetto con polenta*

€ 22,00

*Se volete qualcosa di speciale, possiamo proporre...*

### *Scampi, pauri, gamberi e leoni di mare (astici)*

*Alla catalana*

€ S.Q.

*All'ananas e curry*

€ S.Q.

*Al vapore*

€ S.Q.

*Al forno in crosta di sale*

€ S.Q.

*Al vino bianco*

€ S.Q.

*Al guazzetto*

€ S.Q.

*Alla griglia*

€ S.Q.

*Al melograno*

€ S.Q.

*Allo zenzero*

€ S.Q.

# Secondi

*Altre proposte...*

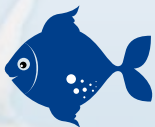
Spigola, rombo, passera, coda di rospo (rana pescatrice), orata, gallinella, scorfano, scampi, astici, pauri, sogliole, calamari verranno preparati con fantasia ed attenzione nei seguenti modi:

<i>Al guazzetto</i>	€	S.Q
<i>In potacchio</i>	€	S.Q
<i>In porchetta</i>	€	S.Q
<i>Al cartoccio</i>	€	S.Q
<i>Al sale</i>	€	S.Q
<i>In umido</i>	€	S.Q
<i>Alla griglia</i>	€	S.Q
<i>Al vapore</i>	€	S.Q

*Contorni*

Le nostre verdure sono scelte con cura dai contadini della campagna circostante.

<i>Insalata mista</i>	€	3,00
<i>Patate fritte</i>	€	3,00
<i>Verdure gratin</i>	€	4,00



Le disponibilità possono variare a seconda delle stagioni;  
il vostro cameriere saprà indicarVi le scelte più adeguate al periodo.

\* In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato il congelato di primissima qualità.