



# Menù

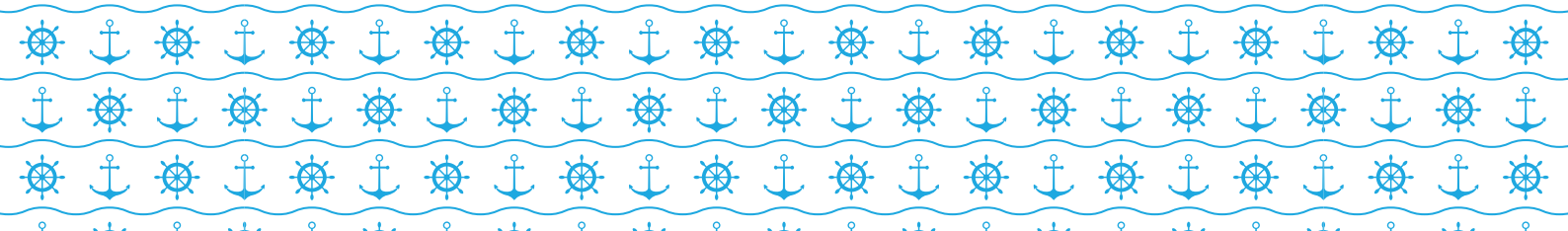


## Per cominciare...gli antipasti

<b>L'intramontabile Soutè di Cozze.</b> . . . . .	<b>10,00 €</b>
(Soutè Mussels)	
<b>Sfizio di mare con selezione di assaggi</b> . . . . .	<b>12,00 €</b>
(Seafood whim with a selection of tastings)	
<b>Insalatina di seppie alla julienne con verdurine e gocce di citronette.</b> . . . . .	<b>2,00 €</b>
(Julienne cuttlefish salad with crunchy vegetables and drops of citronette)	
<b>Bruschettone di Pinsa Romana con polpetti al sugo, burrata e pistacchi.</b> . . . . .	<b>12,00 €</b>
(Bruschettone of Pinsa Romana with octopus in sauce, burrata and pistachios)	
<b>Tris di carpacci su letto di rucola (tonno, pesce spada, salmone)</b> . . . . .	<b>14,00 €</b>
(Trio of carpaccio on a bed of rocket)	
<b>Soutè di Cozze e Vongole veraci del mediterraneo</b> . . . . .	<b>6,00 €</b>
(Soutè Mussels and Clams)	
<b>Selezione di formaggi a km0 produzione azienda agricola Gennargentù</b> . . . . .	<b>12,00 €</b>
<b>Tagliere di terra con salumi, formaggi e bruschetta</b> . . . . .	<b>14,00 €</b>
(Ground platter with cold cuts, cheeses and bruschetta)	

## I nostri crudi...

<b>Ostriche</b> . . . . .	<b>3,00 €</b>
(Oysters)	
<b>La Gillardeau, il " Dom Perignon " delle Ostriche</b> . . . . .	<b>5,00 €</b>
(La Gillardeau, the "Dom Perignon" of Oysters)	
<b>Scampi</b> . . . . .	<b>4,00 €</b>
<b>Tartare di salmone su letto di mango o avocado, pepe e gocce di citronette</b> . . . . .	<b>15,00 €</b>
(Salmon tartare on a bed of mango or avocado, pepper and drops of citronette)	

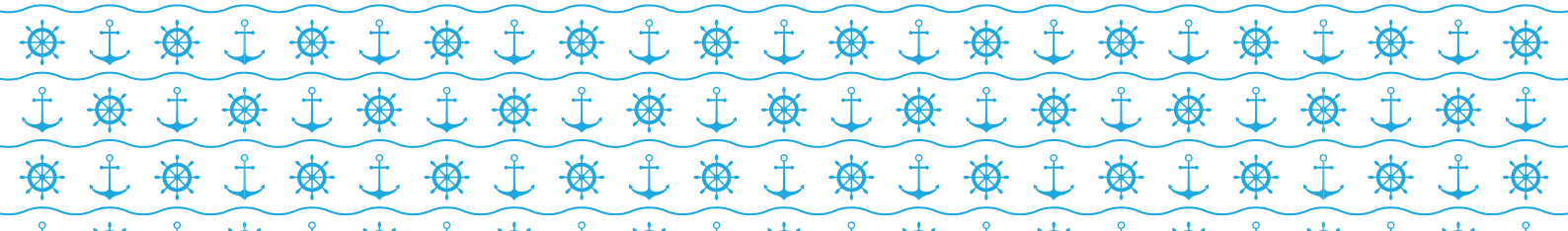




## A seguire... i nostri primi piatti (First courses)

Tutti i nostri prodotti di pasta vengono opportunamente effettuati dal cuoco,  
Spaghetti alla chitarra, Gnocchi e Ravioli, tutti trafilati al bronzo

<b>Spaghetto alla chitarra con filetto di persico sfumato con passerina e con rondelle di zucchine e pomodorini pachino</b> . . . . .	<b>10,00 €</b>
(Spaghetto , with filet of perch zucchini and pachino tomatoes )	
<b>Spaghetto alla chitarra Zucchine, Pachino, Pecorino e Guanciale</b> . . . . .	<b>10,00 €</b>
(Spaghetto, zucchini, Pachino, Pecorino and Guanciale)	
<b>Spaghetto alla chitarra Cozze, Pachino e Pecorino.</b> . . . . .	<b>12,00 €</b>
(Spaghetti, Mussels, Pachino and Pecorino)	
<b>Ravioli con ripieno di persico e ricotta con riduzione di arancia e colatura di alici</b> . . . . .	<b>12,00 €</b>
(Homemade ravioli stuffed with perch and ricotta with orange reduction and anchovy sauce)	
<b>Spaghetto alla chitarra alle Vongole veraci del mediterraneo.</b> . . . . .	<b>14,00 €</b>
(Spaghetto, with Clams)	
<b>Gnocchi alla Crema di Scampi*con burrata e pistacchi</b> . . . . .	<b>14,00 €</b>
(Gnocchi with Scampi Cream * with burrata and pistachios)	
<b>Gnocchi con burratina, guanciale e pistacchi</b> . . . . .	<b>14,00 €</b>
(Gnocchi with burratina, bacon and pistachios)	
<b>Linguine all'Astice sfumate al Courvosier con pom. pachino (minimo x 2p).</b> . . . . .	<b>22,00 €</b>
(Linguine with lobster shaded with Courvoisier with cherry tomatoes)	





## 1 nostri secondi piatti | Pesce di lago a km 0 (Second courses of fish from the lake)

Coregone alla Griglia un classico del lago di bracciano . . . . . (Grilled whitefish)	10,00 €
Filetto di Persico alla Griglia . . . . . (Grilled perch Fillet)	10,00 €
Filetto di Persico Fritto Dorato . . . . . (Fillet of fried perch)	10,00 €
Lattarini Fritti . . . . . (Fried Larders)	10,00 €
Frittura Mista Lago (lattarino e persico) . . . . . (Fried of Lake Fish mix)	10,00 €
Filetto di Luccio Grigliato con finocchietto selvatico. . . . . (Fried or grilled pike fillet)	14,00 €
Grigliata Mista di Lago . . . . . (Coregone, Filetti di Persico, filetto di Luccio)	16,00 €

## 1 nostri secondi piatti | Pesce di mare (Second courses of sea fish)

Spigola . . . . . (Sea bass)	12,00 €
Frittura Calamari * . . . . . (Squid Fried)	16,00 €
Frittura Calamari e Gamberi * . . . . . (Squid and Shrimp fry)	16,00 €
Grigliata di Mare piccola (spigola, Calamaro e Gamberone) . . . . . (Grilled Sea Fish small)	18,0 €
Gamberoni alla griglia. . . . . (Grilled prawns)	16,0 €
Grigliata di Mare grande (spigola, Calamaro e Gamberoni e scampi) . . . . . (Grilled Sea Fish small)	28,00 €
Scampi alla griglia o crudi . . . . . (Grilled or raw scampi)	.6pz 25,00 €
Pescato del mediterraneo alla griglia o al forno . . . . . (Mediterranean fish grilled or baked)	.hg 6,00/8,00 €





## Secondi piatti di carne (Second courses of meat)

<b>Tagliata</b> . . . . .	<b>15,00 €</b>
(Sliced meat)	
<b>Tagliata Rucola Pachino e Parmigiano</b> . . . . .	<b>18,00 €</b>
(Sliced meat with Rucola Pachino and Parmesan)	

## Contorni (Side dishes)

<b>Insalata Verde o mista</b> . . . . .	<b>.3,50 €</b>
(Green Salad)	
<b>Pomodori</b> . . . . .	<b>.3,50 €</b>
(Tomatoes)	
<b>Verdure Grigliate</b> . . . . .	<b>.4,00 €</b>
(Grilled Vegetables)	
<b>Patate Fritte</b> . . . . .	<b>.4,00 €</b>
(French Fries)	
<b>Cicoria all'agro</b> . . . . .	<b>.5,00 €</b>
<b>Cicoria ripassata</b> . . . . .	<b>.5,00 €</b>





# Dolci

Fatti in casa, rivisitati dalla fantasia del nostro Chef

Tiramisu . . . . .	.5,00 €
Cheesecake ai frutti di bosco o cioccolato. . . . .	6,00 €
Brownies tipico dolce Americano servito caldo con panna, gelato e crema . . . . .	.6,00 €
Delizioso semifreddo al pistacchio . . . . .	.6,00 €
Coppe gelato di nostra produzione (3 bolle) . . . . .	.4,00 €
Coppe gelato di nostra produzione (4 bolle) . . . . .	.5,00 €

# Bevande (Drinks)

Acqua Minerale 1litro . . . . .	.2,00 €
Lattina / Bottiglia 33cl . . . . .	.3,00 €
Coca Cola 1litro . . . . .	.5,00 €
Vino della casa in bottiglia 75cl (fermo o frizzantino) . . . . .	10,00 €
Calice di vino. . . . .	.5,00 €
Birra alla Spina piccola . . . . .	.3,50 €
Birra alla Spina Media. . . . .	.6,00 €
Caffè . . . . .	1,50 €
Cappuccino . . . . .	.2,00 €

# Birre in bottiglia

Nazionali . . . . .	3/4,00 €
Estere 33 cl . . . . .	3/4,00 €

---

..... Servizio € 2,00 a p





# Il Pescatore

★ DAL 1957 ★