

## APERIPESCE MARINARE INCLUSA BEVANDA

NEMO Calice + 2 assaggi caldi	€ 5
MARLIN Calice + 2 assaggi freddi	€ 7
LEONE Calice + 2 assaggi caldi e 2 freddi	€ 10
TRITONE Calice + 2 assaggi caldi e 2 freddi + fritto	€ 15
URSULA Calice + Crudo + 2 assaggi caldi e 2 freddi + fritto	€ 20

## FRITTURE MARINARE DAL PESCATO DEL GIORNO

	Di paranza	Mista	Calamari e gamberi
Coppo XS	€ 3	€ 4	€ 5
Box S	€ 6	€ 8	€ 10
Box M	€ 8	€ 10	€ 12
Box L	€ 14	€ 17	€ 20
Maxi	€ 29 al kg	€ 34	€ 39
Olive all'ascolana di pesce		€ 0,80 cad.	

## BOLLICINE

Eklè Rosé Biagi	€ 15
Eklè Passerina Dry Biagi	€ 15
Prosecco DOC Cavazza	€ 15
Cremant Dè Jura Tissot	€ 35

## VINI FERMI

Pecorino BIO Biagi	€ 12
Cerasuolo BIO Rerum Biagi	€ 12
Trebbiano Bio Ashè Biagi	€ 12
Pinot grigio Draga	€ 25
Gewürztraminer Trentino	€ 20
Emidio Pepe Trebbiano	€ 40
Vieille Mule Rosé Jeff Carrell	€ 20
Villa des Anges Sauvignon Jeff Carrell	€ 15

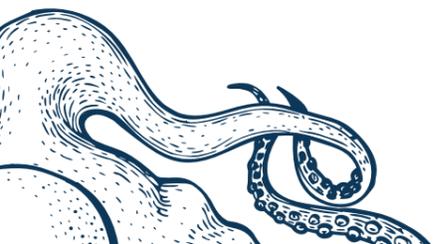
## BIRRE

Birra senza glutine Brass Castle Brewery	€ 4
Farrotta Almond 22	€ 4
Bianca Piperita Opperbacco	€ 4
Ichnusa	€ 3
Beck's	€ 2,50



LEONE 1927  
**MARINARE**  
seafood & shop

Menù



## CRUDITÉ DI MARINARE

Tartare di tonno*	€ 4
Tartare di orata*	€ 4
Tartare di branzino*	€ 4
Tartare di salmone*	€ 4
Gamberi rossi di Mazara* (5 pz)	€ 6
Ostriche francesi	€ 2 cad.
Scampi mezzani* (3 pz)	€ 5

\* prodotti abbattuti a -60°

## ANTIPASTI FREDDI

Cous Cous, calamari, gamberi rosa, cozze, zucchine e carote	€ 7*
Riso Venere, vongole, gamberi rosa, piselli	€ 7*
Insalata di polpo, patate, pomodorini, olive nere	€ 9*
Insalata di mare al vapore con calamari, gamberi rosa	€ 9*
Insalata di seppie	€ 9*
Scampi alla catalana	€ 2,50 cad.* (metà scampone)

\* circa 200 gr a porzione

## ANTIPASTI CALDI

Polpetta di pesce	€ 1 cad.
Involentino di melanzana con mazzancolla, Asiago, pomodorini	€ 1,50 cad.
Mazzancolla pastellata	€ 1,50 cad.
Scampi olio e rosmarino (Uno scampone grande)	€ 3,50 cad.

## SECONDI

Filetto di spigola panko/mandorle	€ 4 cad.
Filetto di orata panko/mandorle	€ 4 cad.
Filetto di sgombro panko/mandorle	€ 2,50 cad.
Filetto di salmone panko/mandorle	€ 6 cad.
Calamaro ripieno	€ 4 cad.
Hamburger di merluzzo al panko	€ 2,50 cad.
Cozza gratinata (3 pz)	€ 1
Panocchia gratinata	€ 2 cad.
Arrosto misto (tempo di cottura 30 min)	€ 15 cad.

## BACCALÀ SAN GIOVANNI 1° SCELTA

Bocconcini di baccalà pastellato	€ 3 cad.
Bocconc. di baccalà ai peperoni o funghi	€ 3 cad.

## PRIMI PIATTI DAL FRESCO DI MARINARE

Al sugo del pescato del giorno  
(bianco/rosato/rosso)  
con pasta fresca senz'uovo

Calamarata fresca	€ 8
Tagliatelle fresche	€ 8
Gnocchetti freschi	€ 9
Lasagna di pesce (1 porzione)	€ 8
Fagottino di pesce in sfoglia all'uovo (1 pz)	€ 3,50

## CONTORNI

Insalata fresca	€ 2,50
Patatine fritte	€ 3

## PER CONCLUDERE

Sorbetto al limone	€ 3
Sorbetto al caffè	€ 3

## BEVANDE

Acqua 0,5	€ 1
Acqua 1 lt	€ 2
Coca Cola / Sprite	€ 2
Cocktail S. Pellegrino	€ 3