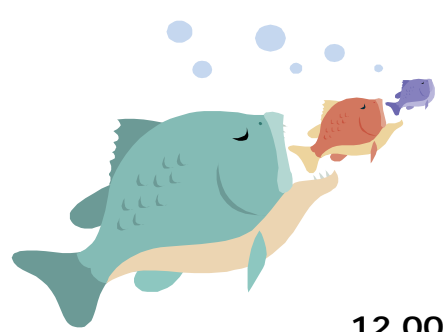




Vecio
Balilla

MENU DI PESCE

ANTIPASTI



CLASSICO	12.00
<i>- Polipo e seppia caldi all'aceto balsamico, cocktail di gamberetti e salmone affumicato</i>	
COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA	12.00
COZZE ALLA TARANTINA CON CROSTONI	12.00
CACCIUCCO BALILLA CON CROSTONE	12.00
TAGLIATA DI POLIPO SCOTTATO AI FERRI ALL'ACETO BALSAMICO	12.00

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI CON PORCINI E GAMBERI	10.00
TAGLIOLINI DEL SINDACO CON GAMBERI E ZUCCHINE	10.00
TAGLIOLINI CON ORATA E POMODORINI LEGGERMENTE PICCANTI	10.00
BAVETTE ALL'ASTICE	15.00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	15.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	10.00
PASTA CORTA CON SPADA ALLA SICILIANA	10.00
<i>Con spada, pomodorini pachino, capperi, olive e basilico</i>	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	(MIN.2P) L'UNO 8.00
RISOTTO CON PORCINI E GAMBERI	(MIN.2P) L'UNO 8.00
RISOTTO CON ZUCCHINE E GAMBERI	(MIN 2P) L'UNO 8.00

SECONDI PIATTI

SPADA AI FERRI	13.00
SPADA IN PADELLA CON CAPPERI, POMODORINI PACHINO E OLIVE	15.00
ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA	13.00
ORATA O BRANZINO AL FORNO LEGGERMENTE GRATINATO CON VERDURE	15.00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE DELLO CHEF	20.00
SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA(N° 5 PEZZI)	18.00
GAMBERONI ALLA BUZZARA (N° 5 PEZZI) IN PADELLA CON POMODORO	18.00
FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI	13,00