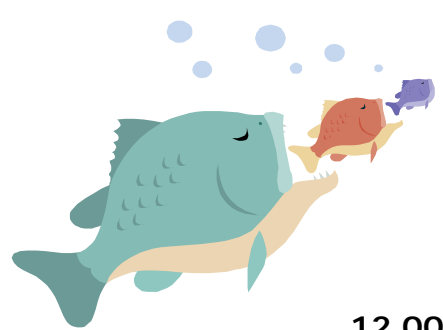




Vecio  
Balilla

## MENU DI PESCE

### ANTIPASTI



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

### PRIMI PIATTI

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

### SECONDI PIATTI

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