PASQUA AL MOLO12



APERI-PRANZO
Fritto & Cicchetti del Molo 12

CAPESANTE

Panzanella, Gazpacho, Carciofi e Guanciale di Sauris

RAVIOLONI

con ricotta di Agerola, erbette di primavera e ragout di Astice e Mazzancolle

OSSOBUCO DI RANA PESCATRICE

con intingolo di asparagi, pure' di patate e fiori di zucchina farciti

IL DESSERT DI PASQUA

Euro 68,00 per persona

IL MENU' VIENE SERVITO ESCLUSIVAMENTE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO. COPERTO E SERVIZIO COMPRESI NEL PREZZO, BEVANDE ESCLUSE -SU PRENOTAZIONE-

PASQUETTA AL MOLO12



ANTIPASTO MISTO

CROSTINI CON BACCALÀ MANTECATO
CICCHETTO DI PIOVRA
CICCHETTO GAMBERI E PANZANELLA
MOZZARELLA IN CARROZZA
ALLA VENEZIANA
FOCACCIA CON SALMONE AFFUMICATO E
FORMAGGIO ALLE ERBE

LA PAELLA ITALIANA

PACCHERI DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO CON COZZE, VONGOLE, SCAMPI, MAZZANCOLLE, CALAMARI E SEPPIE

IL DESSERT

EURO 35.00 PER PERSONA

IL MENU' VIENE SERVITÒ ESCLUSIVAMENTE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO. COPERTO E SERVIZIO COMPRESI NEL PREZZO, BEVANDE ESCLUSE -SU PRENOTAZIONE-

25 APRILE 2024



DAL PESCATORE

SCHIE CON POLENTA E BACCALA' MANTECATO CON PURE' DI PATATE VIOLA AL FORNO

GRAN FRITTO

CALAMARI, SEPPIE, GAMBERI, ALICI, MERLUZZETTI, TRIGLIE, SARDINE ALLA BECCAFICO, ANGUELLE, CANESTRELLI NOSTRANI, VERDURE DI PRIMAVERA E POLENTA

IL DOLCE DEL 25 APRILE

EURO 35,00 PER PERSONA

IL MENU' VIENE SERVITO ESCLUSIVAMENTE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO. COPERTO E SERVIZIO COMPRESI NEL PREZZO, BEVANDE ESCLUSE -SU PRENOTAZIONE-

1º MAGGIO 2025



AMOUSE ABOUCHE CAPPUCCINO FREDDO DI

POMODORO E GAMBERETTI

RISOTTO

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON ZESTE DI LIMONE

IL FRITTO INDIMENTICABILE
SCAMPI, CALAMARI E MAZZANCOLLE,
PICCOLE VERDURE E POLENTINA AL CUCCHIAIO

IL DOLCE DEL 1°MAGGIO

EURO 35,00 PER PERSONA

IL MENU' VIENE SERVITO ESCLUSIVAMENTE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO. COPERTO E SERVIZIO COMPRESI NEL PREZZO, BEVANDE ESCLUSE -SU PRENOTAZIONE-