

*da «Gastone»*

RISTORANTE • PIZZERIA

---

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

PRIMA DI ORDINARE

SEGNALATE AL NOSTRO STAFF

LE VOSTRE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

CEREALI, UOVA, LATTE

PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI

ARACHIDI, LUPINI, FRUTTA A GUSCIO

SOIA, SEDANO, SENAPE, SESAMO

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

## ANTIPASTI DI MARE

MISTO DI MARE  
MISTO DI CRUDO



### I CRUDI

SCAMPI  
GAMBERONI  
CARPACCI  
TARTARE  
OSTRICHE  
TARTUFI  
ALICI MARINATE  
PIATTO DI SALMONE



### I FRITTI

PIATTO DI FRITTI  
MOSCARDINI  
BACCALÀ  
ALICI



### I COTTI

INSALATA DI MARE  
INSALATA DI POLIPO CON PATATE  
CECI E CALAMARI



### I SAUTÈ

SAUTÈ DI COZZE  
SAUTÈ DI VONGOLE  
SAUTÈ DI TARTUFI  
SAUTÈ DI TELLINE  
SAUTÈ MISTO

## GLI ANTIPASTI DI TERRA

MISTO DI TERRA  
PROSCIUTTO AL COLTELLO  
PATANEGRA AL COLTELLO  
MOZZARELLA DI BUFALA  
FIORE DI ZUCCA  
PIATTO DI FORMAGGI  
VERDURE PASTELLATE



## I PRIMI DI MARE

*PASTA DI SEMOLA O ALL'UOVO*

SCAMPETTI E POMODORELLA  
SCOGLIO CON FRUTTI DI MARE  
VONGOLE VERACI O TELLINE  
ASTICE CON POMODORINI  
(SECONDO IL PESO)  
RISOTTO ALLA PESCATORA  
O CON SCAMPI  
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI  
PASTA E CECI  
PRIMI A RICHIESTA



## I PRIMI DI TERRA

*PASTA DI SEMOLA O ALL'UOVO*

FUNGHI PORCINI  
TARTUFO  
PROSCIUTTO E MOZZARELLA  
AMATRICIANA  
POMODORO E BASILICO  
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI  
GNOCCHI AL RAGÙ  
O POMODORO E BASILICO  
CACIO E PEPE  
GRICIA  
CARBONARA CON IL TARTUFO  
TARTUFO BIANCO

## I SECONDI DI MARE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

SECONDO LE POSSIBILITÀ DEL MERCATO:

SPIGOLA

ORATA

ROMBO

SCORFANO

GALLINELLA

PESCE SPADA, RICCIOLA E TONNO

SCAMPI\*

MAZZANCOLLE\*

GAMBERI ROSSI\*

FRITTURA MISTA

ASTICE

ARAGOSTA

IL MODO DI PREPARAZIONE VERRÀ DECISO AL MOMENTO DELL'ORDINE

\* POTREBBERO ESSERE CONGELATI CON VARIAZIONI DI PREZZO



## I SECONDI DI TERRA

BISTECCA DI SCOTTONA/TAGLIATA

LOMBATA DI VITELLA

STRACCETTI DI SCOTTONA

STRACCETTI ALLA RUCOLA

STRACCETTI AI FUNGHI PORCINI

ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE

ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

CON PATATE

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

FILETTO AL PEPE VERDE

SCALOPPINE DI VITELLA

SCALOPPINE I FUNGHI PORCINIE

FUNGHI PORCINI

LE MEZZE PORZIONI SI PAGANO L'80%

## I CONTORNI

FAGIOLINI  
CICORIETTA IN SALSA DI ACCIUGHEO  
INSALATINA  
PATATE FRITTE  
GRIGLIATA DI VERDURE  
CICORIA SALTATA ALL'AGRO



## DOLCI E FRUTTA

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE  
SERVITO CON NOCCIOLE E MIELE  
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO  
GELATO ARTIGIANALE BIO  
TIRAMISÙ  
CREME CAMEL  
QUELLO CHE LA CASA CONSIGLIA

FRAGOLE  
FRAGOLINE  
ANANAS  
FRUTTA DI STAGIONE  
COMPOSTA DI FRUTTA



## BEVANDE

BIRRA IN BOTTIGLIA 66 CC  
BIRRA ARTIGIANALE  
COCA COLA IN BOTTIGLIA 100 CC  
ARANCIATA IN BOTTIGLIA 100 CC  
BIBITE PICCOLE 33 CC

ACQUA 100 CC  
VINO DELLA CASA 75 CC  
VINO DELLA CASA 37,5 CC

## LA PIZZERIA

### LE CLASSICHE

MARGHERITA

NAPOLI

CAPRICCIOSA

FUNGHI



### LE BIANCHE

FUNGHI PORCINI

OVULI

AL TARTUFO

AI FORMAGGI

AL SALMONE

BOSCAIOLA

FIORI DI ZUCCA

BUFALA E PACHINO

BRESAOLA E RUGHETTA

RADICCHIO, GORGONZOLA E NOCI



### LE FOCACCE

FOCACCIA

FOCACCIA SENZA GLUTINE

FOCACCIA PROSCIUTTO

FOCACCIA CON CICORIETTA DI CAMPO



### I FRITTI

SUPPLÌ

CROCCHETTE DI PATATE

FIORI DI ZUCCA

FILETTI DI BACCALÀ

MOZZARELLE E OLIVE FRITTE

BRUSCHETTA AL POMODORO

RUSTICO

