



# Trattoria da Gigio

## Menù da asporto:

### Antipasti:

- Moscardini cotti al cocchio con capperi, olive taggiasche e pomodoro **Euro 11,00**
- Sarde in saor **Euro 9,00**
- Tris di capesante gratinate **Euro 11,00**
- Baccalà mantecato con crostini e polenta alla griglia **Euro 9,00**
- Carpaccio di pesce spada affumicato **Euro 10,00**
- Cozze, peperoncino e crostone **Euro 10,00**
- Mazzancolle in carpione con cipolla rossa di Tropea **Euro 12,00**
- Scampi crudi **Euro 2,00pz.**
- Tartare di tonno crudo e mela verde **Euro 13,00**

### Primi piatti:

- Ravioli al branzino con emulsione di vongole e timo **Euro 12,00**
- Pasticcio di baccalà **Euro 12,00**
- Gnocchetti Gigio (Mazzancolle, zucchine e pomodorini) **Euro 12,00**
- Sugo porcini e capesante (porzione per due persone) **Euro 12,00**
- Sugo ai frutti di mare (porzione per due persone) **Euro 14,00**
- Sugo ricciola e zucca **Euro 13,00**

### Secondi piatti:

- Frittura di calamari e scampi con polenta **Euro 14,00**
- Piovra croccante al rosmarino **Euro 14,00**
- Milanese di tonno e salsa guacamole **Euro 13,00**
- Calamaro ripieno, verdure e polenta **Euro 12,00**
- Scampi alla griglia e contorno di verdure **Euro 17,00**
- Seppie alla veneziana con polenta **Euro 10,00**
- Filetto di San Pietro alla carlina **Euro 14,00**
- Fegato di vitello alla veneziana con polenta **Euro 10,00**
- Tagliata di roastbeef al rosmarino e contorno di verdure **Euro 14,00**