



LE GRAZIE

BENVENUTI – WELCOME



APERICENA – DINNER APERITIF PIZZOTTO – LITTLE PIZZA

• **PIZZOTTO MARGHERITA** 🍕 🍴

pomodoro, mozzarella, basilico
tomato, mozzarella, basil and olive oil

€ 5,00

• **PIZZOTTO ORIGANATA** 🍕 🍴 🍷

pomodoro, cipolla, cacio cavallo, acciughe, pecorino, pangrattato, origano e olio
Tomato, onion, anchovies, pecorino cheese, breadcrumbs, oregano, olive oil

€ 6,00

• **PIZZOTTO ROMANA** 🍕 🍴

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e olio
Tomato, mozzarella, ham, olive oil

€ 6,00

• **PIZZOTTO SALAME E GORGONZOLA** 🍕 🍴

pomodoro, mozzarella, salame dolce, gorgonzola, scamorza
Tomato, mozzarella, salami, gorgonzola cheese, scamorza cheese

€ 7,00

• **PIZZOTTO PORCINI E TARTUFO** 🍕 🍴

bufala affumicata, funghi porcini, speck, olio di tartufo
smoked buffalo, porcini mushrooms, speck, truffle oil

€ 7,00

• **BRUSCHETTE MISTE / MIXED BRUSCHETTA** 🍷 🍴 🍷

2 POMODORINI E BASILICO
TOMATOES AND BASIL
2 STRACCHINO RUCOLA E NOCI
STRACCHINO CHEESE, ROCKET AND WALNUTS
2 AVOCADO E PROSCIUTTO CRUDO
AVOCADO AND CURED HAM
2 FORMAGGIO BRIE E MELOGRANO
BRIE CHEESE AND POMEGRANATE

€ 12,00

• **COPERTO**

€ 2,50

LE GRAZIE

MENU' DI PESCE - FISH MENU'

CRUDITÈ

- **GAMBERI MARINATI** (6 pezzi)  € 18,00
MARINATED PRAWNS (6 PIECES)
- **PIATTO CRUDITE'**  € 30,00
(crostacei freschi del giorno)
CRUDITE' PLATE (fresh crustaceans of the day)
- **TRIS DI TARTARE**    € 30,00
gamberi e fragola, salmone e avocado, tonno arancia e soia
TRIS OF TARTARE prawns and strawberry, salmon and avocado, orange and soy tuna

ANTIPASTI - APPETIZER

- **ANTIPASTO LE GRAZIE** € 25,00
INSALATA DI POLPO* E PATATE 
polpo, sale, pepe, olio, verdure julienne, patate
OCTOPUS AND POTATOES SALAD - octopus, oil, julienne vegetables, potatoes
TONNO* IN AGRODOLCE 
tonno, cipolla, zucchero, aceto, sale, pepe, olio
SWEET AND SOUR TUNA - tuna, onion, sugar, vinegar, salt, pepper, oil
POLPO* AL PINZIMONIO  
polpo, aceto balsamico, frutta secca, olio, sale, pepe, aglio
OCTOPUS WITH PINZIMONIO - octopus, balsamic vinegar, dried fruit, oil, salt, pepper, garlic
CAPONATA E CAPPUCETTI* FRITTI   
melanzane, verdure, sedano, cipolla, aceto, zucchero, olio, sale, pepe, polpa di pomodoro, concentrato di pomodoro, cappuccetti infarinati e fritti
EGGPLANT CAPONATA AND FRIED CAPPUCETTI - aubergines, vegetables, celery, onion, vinegar, sugar, oil, salt, pepper, tomato pulp, tomato concentrate, floured and fried cappuccetti
INSALATA DI GAMBERI* CIPOLLA E ARANCIA 
SHRIMP ONION ORANGE SALAD
GAMBERONI* IN PASTA KATAIFI  
SHRIMPS IN KATAIFI PASTA
ARANCINETTA DI PESCE*   
riso, farina, pesce - FISH MEATBALLS rice, flour, fish
- **TAGLIATA DI TONNO* AL NATURALE / AL PISTACCHIO / AL SESAMO** € 19,00
AL NATURALE - tonno, sale, pepe, olio 
NATURAL SLICED TUNA - tuna, salt, pepper, oil
AL PISTACCHIO - tonno, sale, pepe, mousse menta e basilico, pistacchio 
TUNA CUT WITH PISTACHIO - tuna, salt, pepper, mint and basil mousse, pistachio
AL SESAMO - olio, sale, pepe - oil, salt, pepper 
- **CAPONATA DI MELANZANE E CAPPUCETTI* FRITTI**  € 12,00
melanzane, verdure, sedano, cipolla, aceto, zucchero, olio, sale, pepe,
polpa di pomodoro, concentrato di pomodoro, cappuccetti infarinati e fritti
CAPONATA EGGPLANT AND FRIED CAPPUCETTI - aubergines, vegetables, celery, onion, vinegar, sugar, oil, salt, pepper, tomato pulp, tomato paste, floured and fried cappuccetti
- **POLPO* AL PINZIMONIO**   € 16,00
polpo, aceto balsamico, frutta secca, olio, sale, pepe, aglio
OCTOPUS* WITH PINZIMONIO - octopus, balsamic vinegar, dried fruit, oil, salt, pepper, garlic
- **TONNO* IN AGRODOLCE**  € 15,00
tonno, cipolla, zucchero, aceto, sale, pepe, olio
SWEET AND SOUR TUNA* - tuna, onion, sugar, vinegar, salt, pepper, oil
- **SARDE* A BECCAFICO** - sarde, frutta secca, uvetta greca, cipolla, mollica, agrumi    € 12,00
SARDE A BECCAFICO - sardines, dried fruit, Greek raisins, onion, breadcrumbs, citrus fruits
- **POLPO* ARROSTO CON CREMA DI PISELLI E MELOGRANO**  € 16,00
polpo, piselli, melograno, olio sale, cipolla, peperoncino
GRILL OCTOPUS - octopus, peas, pomegranate, oil, salt, onion, chilli pepper
- **COZZE SCOPPIATE** - cozze, aglio pepe, olio limone  € 10,00
MUSSELS EXPLOITED - mussels, garlic, pepper, lemon oil

LE GRAZIE

MENU' DI PESCE - FISH MENU'

PRIMI - FIRST DISHES

- **SPAGHETTI (O RISOTTO) AL NERO DI SEPPIA**   € 18,00
seppia*, cipolla, concentrato pomodoro, pomodorino, peperoncino
SPAGHETTI (OR RISOTTO) WITH CUTTLEFISH INK - cuttlefish, onion, tomato concentrate, cherry tomato, chilli pepper*
- **SPAGHETTI ALLE VONGOLE**   € 18,00
aglio, olio, pepe, vongole *
*SPAGHETTI WITH CLAMS - garlic, oil, pepper, clams**
- **BUSIATE GAMBERO ROSSO E PISTACCHIO**    € 19,00
gambero*, pistacchio, pomodorino, aglio, olio, peperoncino
BUSIATE RED SHRIMP AND PISTACHIO - shrimp, pistachio, cherry tomato, garlic, oil, chilli pepper*
- **SPAGHETTI AI RICCI DI MARE**   € 28,00
olio, aglio, pepe, ricci di mare*
*SPAGHETTI WITH SEA URCHINS - oil, garlic, pepper, sea urchins**
- **LINGUINE MOJITO**    € 22,00
aglio, sale, pepe, olio di oliva, gambero rosso*, lime, arancia, bottarga, prezzemolo
LINGUINE MOJITO garlic, salt, pepper, olive oil, red prawn, lime, orange, bottarga, parsley
- **FETTUCCINE SCAMPI E TARTUFO**   € 25,00
scampi*, tartufo, aglio, olio, peperoncino
FETTUCCINE SCAMPI AND TRUFFLES - truffle scampi, garlic, oil, chilli pepper*
- **RISOTTO DI MARE**   € 16,00
cozze vongole*, gamberi*, calamari*, scampi*, pomodorino, peperoncino
*SEA RISOTTO - mussels, clams**, prawns, squid, scampi, cherry tomato, chilli pepper*
- **COUS COUS DI PESCE**    € 20,00
semola di grano, aglio, cipolla, peperoncino, olio, sale, cannella, brodo di pesce a parte
FISH COUS COUS - wheat semolina, garlic, onion, chilli pepper, oil, salt, cinnamon, fish broth on the side

SECONDI - MAIN COURSES

- **INVOLTINI DI PESCE SPADA CON CREMA ALL'ARANCIA**    € 15,00
mandorle, olio, aglio, pepe, mollica, crema all'arancia, pesce spada*
*SWORDFISH * ROLL WITH ORANGE CREAM - almonds, oil, garlic, pepper, breadcrumbs, orange cream*
- **FRITTURA DI CALAMARI***  € 16,00
calamari infarinati
FRIED CALAMARI - floured calamari*
- **PESCE SPADA ALLA MESSINESE**  € 14,00
capperi, olio, cipolla, pomodorino, pesce spada*
MESSINESE SWORDFISH - capers, oil, onion, cherry tomato*
- **SCOTTATA DI TONNO AL PINZIMONIO DI POMODORO**  € 18,00
pomodoro olio, sale, pepe, olio di aglio, tonno*
TUNA SCOTTONA WITH TOMATO PINZIMONIO - tomato oil, salt, pepper, garlic oil*
- **PESCATO DEL GIORNO € / AL KG**  € 65,00
CATCH OF THE DAY

CONTORNI - THE SIDE DISHES

- **VERDURE GRIGLIATE** - verdure di stagione € 6,00
GRILLED VEGETABLES - seasonal vegetables
- **INSALATA MISTA** € 4,00
MIXED SALAD
- **INSALATA SICILIANA** - pomodoro, cipolla, origano, capperi € 5,00
SICILIAN SALAD - tomato, onion, oregano, capers

LE GRAZIE

MENU' RUSTICO - RUSTIC MENU ANTIPASTI - APPETIZER

•PIATTO UNICO DELLA CASA (1 PERSONA)

€ 25,00

CAPONATA CON BURRATA

melanzana, mix verdure, sedano, cipolla, aceto, zucchero, olio,
sale, pepe, polpa pomodoro, concentrato pomodoro
EGGPLANT CAPONATA - aubergine, mixed vegetables, celery, onion, vinegar, sugar, oil, salt,
pepper, tomato pulp, tomato concentrate

FRITTELLE DI RICOTTA

ricotta, uova pastorizzate, sale, pepe
RICOTTA PANCAKES - ricotta cheese, pasteurized eggs, salt, pepper

ANELLI DI CIPOLLA FRITTA

FRIED ONION RINGS

FORMAGGIO CON MARMELLATA DI FICO

CHEESE WITH FIG JAM

BRUSCHETTA AL POMODORO

pane pomodoro, olio, sale, pepe, basilico, aglio
TOMATO BRUSCHETTA - tomato bread, oil, salt, pepper, basil, garlic

BRUSCHETTA CON BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO

BRUSCHETTA WITH BURRATA CHEESE AND RAW HAM

BRESAOLA

•PARMIGIANA

€ 6,00

melanzana, mix verdure, sedano, cipolla, aceto, zucchero, olio, sale,
pepe, polpa pomodoro, concentrato pomodoro
EGGPLANT PARMESAN - aubergine, mixed vegetables, celery, onion, vinegar, sugar,
oil, salt, pepper, tomato pulp, tomato concentrate

•BRUSCHETTA AL POMODORO

€ 6,00

pane, pomodoro, olio, sale, pepe, basilico, aglio
TOMATO BRUSCHETTA - tomato, bread, oil, salt, pepper, basil, garlic

•BRUSCHETTE MISTE

€ 12,00

2 POMODORINI E BASILICO
2 STRACCHINO RUCOLA E NOCI
2 AVVOCADO E PROSCIUTTO CRUDO
2 FORMAGGIO BRIE E MELOGRANO
MIXED BRUSCHETTA
2 TOMATOES AND BASIL
2 STRACCHINO, ROCKET AND WALNUTS
2 AVVOCADO AND CURED HAM
2 BRIE CHEESE AND POMEGRANATE

•ANTIPASTO CALDO

€ 8,00

PANELLE - PATATINE - CROCCHETTE - CIPOLLA FRITTA
HOT APPETIZER
PANELLE - FRENCH FRIES - CROQUETTES FRIED - ONION

•TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (PER 2 PERSONE)

€ 30,00

COLD MEATS AND CHEESES (FOR 2 PEOPLE)

•TARTARE DI CARNE

€ 25,00

olio, sale, pepe
MEAT TARTARE - oil, salt, pepper

LE GRAZIE

MENU' RUSTICO – RUSTIC MENU

PRIMI – FIRST DISHES

- **PASTA ALLA NORMA**   € 10,00
sugo di pomodoro fresco, ricotta salata, melanzana
NORMA PASTA - fresh tomato sauce, salted ricotta, eggplant
- **BUSIATE CON PESTO ALLA TRAPANESE**   € 12,00
aglio, olio, mandorle, basilico, pomodoro
BUSIATE WITH TRAPANESE PESTO - garlic, oil, almonds, basil, tomato
- **RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E PISTACCHIO**   € 20,00
crema di pistacchio, porcini, olio
RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOMS AND PISTACHIO - pistachio cream, porcini mushrooms, oil
- **BUSIATE SPECK E PISTACCHIO**   € 15,00
speck, pistacchio, olio
BUSIATE SPECK AND PISTACHIO - speck, pistachio, oil

SECONDI – MAIN COURSES

- **FILETTO AL GORGONZOLA**   € 16,00
filetto di manzo, gorgonzola, farina
FILLET WITH GORGONZOLA
beef, gorgonzola, flour
- **FILETTO CIPOLLA E PATATE CHIPS** € 19,00
filetto di manzo, cipolla, patate
FILLET ONION AND CHIPS POTATO
beef, onion, potato
- **TAGLIATA DI SCOTTONA CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI** € 20,00
SCOTTONA TAGLIATA WITH ROCKET AND GRANA CHEESE
- **TAGLIATA AL PESO € / AL KG.** € 50,00
MEAT BY WEIGHT € / PER KG.

CONTORNI – THE SIDE DISHES

- **VERDURE GRIGLIATE** – verdure di stagione € 6,00
GRILLED VEGETABLES - seasonal vegetables
- **INSALATA MISTA** € 4,00
MIXED SALAD
- **INSALATA SICILIANA** – pomodoro, cipolla, origano, capperi € 5,00
SICILIAN SALAD - tomato, onion, oregano, capers

LE GRAZIE

PIZZE

•LA BIANCA NEVE  	€ 6,00
Mozzarella fior di latte Mozzarella and olive oil	
•MARGHERITA  	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, basilico Tomato, mozzarella, basi and olive oil	
•MARINARA  	€ 7,00
pomodoro, aglio, origano e acciughe Tomato, garlic, oregano and anchovies	
•NAPOLI  	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato, mozzarella, anchovies, oregano	
•DIAVOLA  	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla Tomato, mozzarella, spicy salami, onion	
•ROMANA  	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e olio Tomato, mozzarella, ham, olive oil	
•CAPRICCIOSA  	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, würstel Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, olives, frankfurters	
•RUCOLIANA  	€ 11,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana, olio Tomato, mozzarella, cooked ham, rocket and flakes, oil	
•ORIGANATA   	€ 9,00
pomodoro, cipolla, cacio cavallo, acciughe, pecorino, pangrattato, origano e olio Tomato, onion, anchovies, pecorino cheese, breadcrumbs, oregano, olive oil	
•CALZONE  	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e olio- Tomato, mozzarella, ham, olive oil	
•4 FORMAGGI  	€ 10,00
mozzarella, gorgonzola, emmenthal, provola affumicata, basilico e olio Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, smoked provola, basil and olive oil	
•VEGETARIANA  	€ 9,00
mozzarella, verdure, melanzana, carciofi, funghi, pomodorini, olio Mozzarella, vegetables, aubergine, artichokes, mushrooms, cherry tomatoes, oil	
•TONNO E CIPOLLA   	€ 9,00
mozzarella, tonno, cipolla, olive e olio Mozzarella, tuna, onion, olives, olive oil	
•PATATOSA  	€ 9,00
mozzarella, pomodoro, patatine* fritte Mozzarella, tomato, french fries	

LE GRAZIE

PIZZE SPECIALI

•LA BUFALA  	€ 10,00
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil and olive oil</i>	
•PARMIGIANA  	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, basilico e olio <i>Tomato, mozzarella, fried aubergines, parmigiano cheese, basil and olive oil</i>	
•VERONIKA  	€ 14,00
covaccino con mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie de grana e olio <i>Buffalo mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes, flakes of parmesan and oil</i>	
•MORTAZZA   	€ 13,00
mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, scorza di limone e olio <i>Mozzarella, mortadella, chopped pistachios, lemon zest, olive oil</i>	
•SALSICCIA & FRIARIELLI  	€ 10,00
mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico e olio <i>mozzarella, sausage, broccoli, basil and olive oil</i>	
•KATIA  	€ 12,00
mozzarella di bufala, pancetta, patate al forno aromatizzate, provola affumicata, basilico e olio <i>Buffalo mozzarella, bacon, flavored baked potatoes, smoked provola, basil and extra virgin olive oil</i>	
•GUSTOSA  	€ 12,00
mozzarella di bufala, pancetta, funghi porcini, scaglie di grana, basilico e olio <i>Buffalo mozzarella, bacon, porcini mushrooms, parmesan flakes, basil and oil evo oil</i>	
•ESTATE  	€ 10,00
mozzarella di bufala, zucchine fritte, menta, pecorino, pepe e olio <i>Buffalo mozzarella, fried zucchinis, mint, pecorino, pepper and olive oil</i>	
•SALMONE   	€ 11,00
covaccino, salmone affumicato, scorza di limone, basilico e olio <i>Buffalo mozzarella, smoked salmon, lemon zest, basil and oil</i>	
•CARBONARA   	€ 10,00
mozzarella, carbocrema, guanciale croccante, pepe <i>Mozzarella, carbo cream, crispy bacon, pepper</i>	
•GUANCIALOTTA  	€ 9,00
mozzarella, pomodoro, basilico, guanciale e olio <i>Mozzarella, tomato, basil, bacon and oil</i>	
•TARTUFATA  	€ 14,00
bufala affumicata, funghi porcini, speck, olio di tartufo <i>smoked buffalo, porcini mushrooms, speck, truffle oil</i>	
PIZZA SENZA GLUTINE – GLUTEN FREE	€ 3,00

LE GRAZIE

PIZZE SPECIALI

- | | |
|--|----------------|
| •LE GRAZIE   | € 13,00 |
| pomodoro, mozzarella, salame paesanella, scamorza, gorgonzola
<i>Tomato, mozzarella, salame paesanella, scamorza cheese, gorgonzola cheese</i> | |
| •MESSICANA   | € 13,00 |
| pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, gorgonzola, tabasco
<i>Tomato, mozzarella, sausage, spicy salami, gorgonzola cheese, tabasco</i> | |
| •PAESANELLA    | € 15,00 |
| mozzarella, salame paesanella, scamorza, pistacchio
<i>mozzarella, salame paesanella, scamorza cheese, pistachio</i> | |
| •TRIFOLATA   | € 15,00 |
| pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, scamorza, speck
<i>tomato, mozzarella cheese, sautéed mushrooms, scamorza cheese, speck</i> | |
| •ITALIANA  | € 10,00 |
| pomodoro, pomodorino su pala, olive, basilico, olio, origano (tutto a crudo)
<i>tomato, cherry tomato on shovel, olives, basil, oil, oregano (all raw)</i> | |
| •TERRAMARE    | € 13,00 |
| mozzarella, salmone, pancetta, zucchine
<i>Buffalo mozzarella, bacon, flavored baked potatoes, smoked provola, basil and extra virgin olive oil</i> | |
| + BURRATA  | € 3,00 |
| •PIZZA SENZA GLUTINE – GLUTEN FREE | € 3,00 |

LE GRAZIE

MENU' BAMBINI – CHILDREN MENU'

- **PASTA AL POMODORO E BIBITA**  € 10,00
PASTA WITH TOMATO AND DRINK
- **CARNE ARROSTO O FETTINA DI POLLO CON PATATINE FRITTE E BIBITA** € 15,00
ROASTED MEAT OR CHICKEN FILLET WITH CHIPS AND DRINK

DOLCI – DESSERT

- **TIRAMISU' LE GRAZIE**   € 6,00
uova, mascarpone, panna, caffè, cacao, savoiardi
TIRAMISU' - eggs, mascarpone, cream, coffee, cocoa, ladyfingers
- **PANNA COTTA (VARI GUSTI)**  € 5,00
panna, colla di pesce, bacche di vaniglia
PANNA COTTA (VARIOUS FLAVORS) - cream, isinglass, vanilla pods
- **TORTINO AL CIOCCOLATO**    € 7,00
mousse al cioccolato, uova, burro
CHOCOLATE CAKE - chocolate mousse, eggs, butter
- **CASSATELLA**   € 5,00
ricotta, cioccolato
CASSATELLA - cottage cheese, chocolate
- **CANNOLO**   € 6,00
ricotta, cioccolato
CANNOLO - ricotta cheese, chocolate
- **CANNOLO SCOMPOSTO**   € 6,00
ricotta, cioccolato
DECOMPOSED CANNOLO - ricotta cheese, chocolate
- **BOCCONCINI FRITTI PISTACCHIO E NUTELLA**    € 5,00
impasto fritto, topping di cioccolato, pistacchio
PISTACHIO AND NUTELLA FRIED BITES - fried dough, chocolate topping, pistachio
- **DESSERT DEL GIORNO** € 7,00
DESSERTS OF THE DAY
- **FRUTTA FRESCA** € 5,00
FRESH FRUIT

TABELLA DEGLI ALLERGENI



GLUTINE - GLUTEN

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - CROSTACEANS

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - EGGS

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - FISH

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - PEANUTS

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - SOYA

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - -MILK

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA SECCA E DERIVATI - NUTS

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - CELERY

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - MUSTARD

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - SESAMO

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA - SULFURE DIOXIDE

(anidride solforosa e solf ti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - LUPINE

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - MOLLUSCA

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

*Preferiamo il pesce fresco, ma a volte, adoperiamo un ottima qualità di pesce abbattuto

*We prefer fresh fish, but sometimes we use an excellent quality of frozen fish