



**CONTRO  
VANTO**  
BRACERIA DI MARE

MENU

*Lo chef Francesco Esposito*

*Consiglia*

*Polpetta fondente al baccalà mantecato*

*10€*

*Spaghetto all'amalfitana*

*16€*

*Baccalà in cassoeula*

*24€*

*( PER due persone)*

*I crudi:*

*Tartare di tonno all'amalfitana 16€*

*Tartare di gambero rosso 25€*

*Antipasto*

*Insalatina primaverile di mare, verdure e gel di  
prezzemolo 16€*

*Parmigiana di baccalà 15€*

*Calamaro scottato, piselli in doppia consistenza  
e cipolla rossa marinata 15€*

*Soute 20€*

*Alici alla brace 15€*  
*(A seconda della pescosità del periodo)*

## *Primi piatti*

*Mezze maniche rigate in guazzetto di crostacei, polpa di canocchia e culis di pomodoro in agrodolce*

*16€*

*Pacchero lardiato al baccalà pomodori secchi, colatura di alici e pistacchio*

*15€*

*Risotto al gambero rosso, pimento, e ristretto di pomodoro  
20€ (minimo due porzioni)*

## *Secondi*

*Tonno scottato, crudo di zucchine, e maionese allo zenzero  
16€*

*Frittura controvento 18€  
Gamberi rosa alici e calamari*

*Grigliata controvento 30€  
Seppia gamberoni scampi calamaro e tonno*

*Pescato del giorno 8/hg*

## *Contorni*

*Verdure grill*

*5€*

*Carciofi trifolati*

*7€*

*Patatine fritte*

*6€*

*Carpaccio di finocchi*

*5€*

## *I dolci*

*Tiramisù*

*6€*

*Tartelletta crema pasticciera amarena*

*6€*

*Babà vari modi*

*6€*