

Il pesce secondo la famiglia Annese



*«La cucina è di per sé scienza.
Sta al cuoco farla divenire arte».*
Gualtiero Marchesi



Ho sempre pensato che la tradizione culinaria italiana fosse come un libro cui ispirarsi ogni giorno per scrivere nuove storie. Le mie mani sono il dono più grande che io abbia ricevuto ed ho voluto adoperarle per creare qualcosa di buono ed unico.

Per cucinare bene bisogna prendersi il giusto tempo e mettere tanto amore e passione in ogni gesto, dal più semplice al più complesso.

Questo è tutto e forse niente, ma per me ha un gran significato. In realtà, se non avessi trasmesso questa passione a mia moglie ed ai miei figli, non potrei oggi raccontare questa storia. Perché sono loro che mi spingono giorno dopo giorno a migliorare e a crescere.

Mangiare bene non significa solo buon cibo, ma è un concetto più ampio e complesso che include accoglienza, convivialità ed un saper fare che non si può raccontare a parole ma va provato.

Buon appetito!

A handwritten signature in black ink, reading "Giuseppe Corzi". The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends to the right.

Il pesce

*«Si cucina sempre pensando a qualcuno,
altrimenti stai solo preparando da mangiare».*

Coperto 2,5 € *

* INCLUDE SERVIZIO, FORNARINA E DIGESTIVI DELLA CASA.



Menù dell'Adriatico

Selezione di antipasti freddi

Tagliolini dell'“azdora” allo scoglio

Sorbetto

Grigliata mista dell'Adriatico

Caffè

Digestivi assortiti

MINIMO 2 PERSONE - 40€ CAD. - BEVANDE ESCLUSE



Menù "al Trionfo di mare"

Selezione di antipasti freddi
Degustazione di antipasti caldi

Tagliolini dell'"azdora" allo scoglio

Sorbetto

Frittura di mare con verdure croccanti
Grigliata mista dell'Adriatico

Caffè
Digestivi assortiti

MINIMO 2 PERSONE - 50€ CAD. - BEVANDE ESCLUSE



Antipasti di pesce freddi

Alici di Lampara marinate con cipolla di Tropea	12 €
Cocktail di gamberi in salsa rosa	13 €
Insalata di mare	14 €
Tagliatelle di seppia su crema di stracciatella e crumble di taralli	16 €
Selezione di antipasti freddi (6 varietà in base al pescato)	16 €



Antipasti di pesce caldi

Cozze dell'Adriatico alla marinara o alla tarantina	10 €
Vongole alla marinara	12 €
Polipo con purea di patate alla curcuma	15 €
Gratinati del mare alla brace	16 €
Calamaretti nostrani alla piastra	30 €
Antipasto al Moccolo (varietà di antipasti caldi e freddi)	28 €



Caudités

*«Nostro padre ama molto cucinare.
Noi da piccoli eravamo convinti
di chiamarci “assaggia”!»*
Vito e Cristiana Annese

* La qualità del pescato è per noi di primaria importanza ed assicuriamo alla nostra clientela sempre pesce di prima scelta.



Crudités

Ostriche Gillardeau	cad. 4 €
Tartare di salmone con mango e fragole	20 €
Tartare di tonno pinna gialla con mele verdi e fragole	20 €
Tartare di gamberi di Mazzara del Vallo	25 €
Tris di tartare (3 varietà)	25 €
I carpacci dello chef (3 varietà)	25 €
Scampi (3 pezzi)	18 €
Mazzancolle (3 pezzi)	18 €
Gran piatto di crudités (mix di crudités)	38 €



Primi di pesce

Spaghetti alle vongole	13 €
Strozzapreti alle canocchie	13 €
Risotto alla pescatora tradizionale (minimo 2 persone)	cad. 14 €
Tagliolini dell'“azdora” allo scoglio	15 €
Passatelli asciutti ai frutti di mare	15 €



Primi di pesce

Carbonara di mare
con bottarga di muggine 16 €

Tortelli al ripieno di branzino
con salmone affumicato e rucola 15 €

Gnocchi ripieni di pesce
con datterini e gamberi 16 €

Paccheri di Gragnano
all'astice canadese
(minimo 2 persone) cad. 20 €



Secondi di pesce

Frittura mista di mare con verdure croccanti *	20 €
Grigliata mista dell'Adriatico	22 €
Tagliata di pesce spada al rosmarino con melanzane grigliate	19 €
Trancio di tonno pinna gialla alla griglia	19 €

* SOLO GAMBERI E CALAMARI + 4 €



Secondi di pesce

Spiedini di mazzancolle e calamari (3 pezzi)	13 €
Zuppa di pesce del nostro mare	25 €
Coda di rospo alla griglia con olio Evo	25 €
Rombo al forno con patate, pomodorini, capperi e olive taggiasche (600 gr. circa)	40 €



Le pizze

«Se si fa in quattro per renderti felice... allora è una pizza!»

Coperto 2,5 € *

* INCLUDE SERVIZIO, FORNARINA E DIGESTIVI DELLA CASA.



Pizze classiche

Margherita <i>pomodoro, mozzarella</i>	5 €
Marinara <i>pomodoro, aglio, prezzemolo</i>	5 €
Fornarina <i>sale, rosmarino</i>	3 €
Diavola <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	7 €
Romana <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	7 €
Napoli <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	6,5 €
Bufala <i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di Bufala</i>	8,5 €
Fornarina caprese <i>mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i>	10 €

IMPASTO AL KAMUT + 1,5 €



Pizze classiche

4 stagioni

*pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi,
olive nere, prosciutto cotto*

7,5 €

4 formaggi

*mozzarella, gorgonzola,
provola affumicata, stracchino*

7,5 €

Funghi porcini

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

7,5 €

Cotto e funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

7 €

Tonno e cipolla

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

7 €

Margherita con patatine

pomodoro, mozzarella, patatine fritte

7 €

Capricciosa

*pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi,
olive nere, prosciutto cotto, peperoni*

7,5 €

Vegetariana

*pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi,
peperoni, melanzane, zucchine*

8 €

IMPASTO AL KAMUT + 1,5 €



Pizze speciali

Boscaiola

*pomodoro, mozzarella, funghi "misto bosco",
salsiccia, olio tartufato*

8,5 €

Zappatora

*mozzarella di bufala, funghi "misto bosco",
prosciutto crudo, pomodorini, olio tartufato*

8,5 €

Regina

*mozzarella di bufala, prosciutto crudo,
pomodorini, grana, rucola*

11 €

Valtellina

pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola

10 €

Mari e monti

mozzarella, gamberetti, funghi "misto bosco"

10 €

Salmonata

mozzarella, salmone affumicato, pomodorini, rucola

11 €

Al Moccio

mozzarella, pesto al basilico, gamberetti, pomodorini

11 €

Frutti di mare

pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole

12 €

IMPASTO AL KAMUT + 1,5 €



La carne

*«Impara a cucinare, prova nuove ricette,
impara dai tuoi errori, non avere paura,
ma soprattutto divertiti!»*

Julia Child

Coperto 2,5 € *

* INCLUDE SERVIZIO, FORNARINA E DIGESTIVI DELLA CASA.



Antipasti e primi di terra

Caprese con pomodoro e mozzarella di bufala	12 €
Prosciutto di Parma DOP e melone	12 €
Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e grana	15 €
Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio con miele di acacia	15 €
<hr/>	
Strozzapreti al pomodoro	8,5 €
Tortellini alla boscaiola	11 €
Tagliatelle al ragù tradizionale	11 €
Strozzapreti con funghi porcini e salsiccia	12 €



Secondi di terra – Contorni

Cotoletta di pollo alla milanese	12 €
Tagliata di manzo irlandese alla griglia	20 €
Filetto alla griglia	20 €
Filetto al pepe verde	22 €
<hr/>	
Insalata mista	5 €
Patate fritte o al forno	5 €
Pinzimonio	6 €
Verdure grigliate	6 €
Verdure di campagna saltate	6 €
Insalata nizzarda	9 €



Bevande

*«Chi beve solo acqua
ha un segreto da nascondere».*
Charles Baudelaire

Carta vini a parte



Birre artigianali e non

Birra del Bagnino bionda	(0,50 lt.)	7,5 €
Birra del Bagnino weiss	(0,50 lt.)	7,5 €
Birra del Bagnino ambrata	(0,50 lt.)	7,5 €
Pyrazer Pils	(0,50 lt.)	6 €
Lupor 6 cereali	(0,50 lt.)	6 €
Lupo Keller	(0,50 lt.)	6 €
La Chouffe	(0,33 lt.)	6 €
1698 Shepherd	(0,50 lt.)	6 €
Birra piccola Krombacher	(0,20 lt.)	4 €
Birra media Krombacher	(0,40 lt.)	5 €
Birra grande Krombacher	(1 lt.)	12 €
Birra extra large Krombacher	(1,50 lt.)	14 €



Bibite e vini della casa

Acqua naturale	(0,75 lt.)	3 €
Acqua frizzante	(0,75 lt.)	3 €
Coca Cola piccola alla spina	(0,20 lt.)	3,5 €
Coca Cola media alla spina	(0,40 lt.)	4,5 €
Coca Cola grande in vetro	(1 lt.)	8 €
Bibite in vetro	(0,33 lt.)	3,5 €
Succhi di frutta		3,5 €
Bici piccola	(0,20 lt.)	4 €
Bici media	(0,40 lt.)	5 €
Spritz		6 €
Vino alla spina rosso o bianco	(0,25 lt.)	4 €
Vino alla spina rosso o bianco	(0,50 lt.)	5,5 €
Vino alla spina rosso o bianco	(1 lt.)	9 €



Caffetteria

Caffè	1,5 €
Caffè doppio	2 €
Caffè corretto	2 €
Decaffeinato	1,5 €
Orzo	1,5 €
Ginseng	1,5 €
Cappuccino	2,5 €
Té	2,5 €
Camomilla	2,5 €

