



ANTIPASTI CALDI E FREDDI

<b>CLASSICO</b>	<b>13.00</b>
Tris di mare con Polpo e seppia caldi su letto di insalata fresca all'aceto balsamico di modena igp, cocktail di gamberetti in salsa rosa e salmone affumicato	
<b>INSALATA DI MARE TIEPIDA ALL'ACETO BALSAMICO</b>	<b>15.00</b>
Polpo e seppia al vapore, scampo, gambero e cozze su letto di insalata fresca con aceto balsamico di Modena igp	
<b>COZZE ALLA TARANTINA</b>	<b>15.00</b>
<b>TAGLIATA DI POLPO SCOTTATA AI FERRI ALL'ACETO BALSAMICO</b>	<b>12.00</b>
<b>CAPPESANTE GRATINATE N°3</b>	<b>15.00</b>
<b>BURRATA CON POMODORINI CONFIT, ALICI DEL CANTABRICO E CROSTONE DI PANE</b>	<b>11.00</b>
<b>AFFETTATO DI SALUMI MISTI</b>	<b>10.00</b>
<b>PANCETTA, LARDO E SOPPRESSA VENETA CON POLENTA</b>	<b>10.00</b>



**PRIMI PIATTI**

<b>CACCIUCCO BALILLA CON CROSTONE</b>			<b>18.00</b>
<b>TAGLIOLINI CON ORATA E POMODORINI LEGGERMENTE PICCANTI</b>			<b>12.00</b>
<b>BAVETTE ALL'ASTICE (SECONDO DISPONIBILITA')</b>			<b>18.00</b>
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b>			<b>15.00</b>
<b>RISOTTO VIALONE NANO AI FRUTTI DI MARE</b>	<b>MIN.2</b>	<b>L'UNO</b>	<b>10.00</b>
<b>RISOTTO VIALONE NANO CON ZUCCHINE E GAMBERI</b>	<b>MIN 2</b>	<b>L'UNO</b>	<b>10.00</b>
<b>RISOTTO VIALONE NANO CON PORCINI E GAMBERI</b>	<b>MIN 2</b>	<b>L'UNO</b>	<b>12.00</b>
<b>RISOTTO VIALONE NANO TIPICO ALL'ISOLANA</b>			<b>8.00</b>
<b>CON RICETTA ORIGINALE DEL 1967 CUOCO FONDATORE CAVALIER PIETRO SECCHIATI</b>			
<b>RISOTTO VIALONE NANO CON RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO MONTEVERONESE DOP</b>	<b>MIN 2</b>	<b>L'UNO</b>	<b>8.00</b>



## **SECONDI PIATTI**

<b>SPADA ALLA GRIGLIA</b>	<b>13.00</b>
<b>SPADA IN PADELLA CON CAPPERI, POMODORINI E OLIVE</b>	<b>18.00</b>
<b>ORATA ALLA GRIGLIA</b>	<b>13.00</b>
<b>BRANZINO ALLA GRIGLIA</b>	<b>13.00</b>
<b>BRANZINO AL FORNO LEGGERMENTE GRATINATO CON VERDURE</b>	<b>18.00</b>
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE DELLO CHEF</b>	<b>25.00</b>
-SCAMPO, GAMBERONE, CAPPASANTA, FILETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA	
<b>TAGLIATA DI TONNO SU RADICCHIO AL BALSAMICO DI MODENA</b>	<b>15.00</b>
<b>FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI</b>	<b>15.00</b>

## **SECONDI PIATTI**

<b>TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE SU LETTO DI RADICCHIO</b>	<b>16.00</b>
<b>LOMBATINA DI MAIALE AI FERRI CON PATATINE FRITTE</b>	<b>10,00</b>

## **CONTORNI**

<b>BUFFET DI VERDURE (A PRANZO DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ)</b>	<b>4.00</b>
<b>VERDURE DI STAGIONE IN PINZIMONIO</b>	<b>4.00</b>
<b>INSALATONA</b>	<b>5.00</b>
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	<b>8 .00</b>

**SI AVVISA LA CLIENTELA CHE AL MENU O AL PIATTO SCELTO C'È' DA AGGIUNGERE IL PREZZO DEL COPERTO**

**2.50**

**PIATTO VUOTO O FAMILY BAG**

**—**



**Vecio  
Balilla**  
TRATTORIA

**I NOSTRI DESSERT € 5,00**

**SORBETTO AL LIMONE**

**FRUTTA FRESCA O CON GELATO**

**SEMIFREDDO ALL'AMARETTO**

**SALAME DOLCE DI CIOCCOLATO**

**TORTINO SOFFICE DI MELE CON CREMA PASTICCERA**

**TORTINO CALDO DI RISO AL CACAO CON CREMA CHANTILLY**

**CREMA CATALANA O PANNA COTTA**

