

Al Molo

BASTIANELLI

Antipasti

Insalatina di mare 15

Millefoglie di burrata,
gambero rosso ed erba
cipollina 18

Tris di tartare 18

Baccalà fritto, scarola,
olive e maionese 14

Calamaro farcito
su crema di ricotta di bufala e
crumble al parmigiano 16

Tataki di tonno su crema
di melanzane, salicornia
e lamponi 16



I grandi Classici



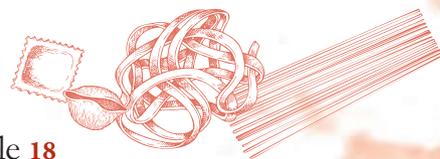
Sauté di cozze 14

Crudo del Molo 30

Linguine allo scoglio 16

Grigliata di pesce 28

Primi



Risotto zucca, totani e caviale 18

Linguine alle cozze su crema di patate ai fiori di basilico,
aria di limone, polvere di menta e guanciale croccante 17

Spaghettoni alle vongole e bottarga 18

Tagliatella cotta in acqua di datterino con alici e baccalà
cotto a bassa temperatura 18

SECONDI

Coda di rospo 65° in cavolo
verza, corallo, cime di rapa e
latte 25

Frittura del Molo 18

Zuppetta di pesce 28

Dolci



Tiramisù 7

Biancolatte caramellato,
croccante al miele e frutti
di bosco 7

Cheesecake 7

Tortino al cioccolato 7

Tartufo di Pizzo Calabro 7

Il pescato
del giorno 8 € l'etto

Lo chef consiglia cottura e contorno

**SELEZIONIAMO E
LAVORIAMO OGNI
GIORNO IL MIGLIOR
PESCATO LOCALE**



Bevande

Acqua 3

Coca Cola/Fanta 4

Birra 6

Vino al calice 6