

# *Al Pozzarello*

*Bar-Ristorante*



MENU'



# ANTIPASTI

SEPIE E CECI - *CUTTLEFISH AND CHICK PEAS*

INSALATA DI MARE - *SEAFOOD SALAD*

FRITTELLE DI PESCE - *FRIED FISH*

POLPETTI DEL PIRATA - *SQUID SAUCE*

POLPO GRIGLIATO (IN CREMA DI ACETO BALASMICO) - *GRILLED OCTOPUS (WITH POTATOES AND BALSAMIC VINEGAR)*

GAMBERI FRITTI (CON RUCOLA, ZENZERO, ARANCIO, LIMONE E BRICIOLE DI PANE) - *FRIED SHRIMPS (WITH ARUGULA, GINGER, ORANGE, LEMON, AND BREAD CRUMBS)*

MOUSSE DI PESCE CON BOTTARGA - *FISH MOUSSE WITH BOTTARGA*

SOUTE DI COZZE E VONGOLE - *SOUTE OF MUSSELS AND CLAMS*

MARINARA DI COZZE - *MUSSELS MARINARA*

MIX DI ANTIPASTI (PER 2 PERSONE) - *MIX OF STARTERS (FOR 2 PEOPLE)*



## PRIMI PIATTI

SPAGETTI ALLE VONGOLE- *SPAGHETTI WITH CLAMS*

SPAGETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA- *SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTARGO*

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO- *SEAFOOD NOODLES*

RISOTTO ALLA PESCATORA- *SEAFOOD RISOTTO*

SPAGETTI DEL POZZARELLO- *SPAGHETTI HOUSE*

SPAGETTI COZZE E PECORINO- *SPAGHETTI WITH MUSSELS AND PECORINO*

GNOCCHI AL DENTICE- *GNOCCHI WITH SEA BREAM*

ZUPPA DI PESCE (SU PRENOTAZIONE)- *FISH SOUP (BY APPOINTMENT)*

SPAGETTI AL RAGÙ DI CARNE- *SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE*

SPAGETTI ALLA CHECCO (POM. FRESCO E MOZZ.)- *SPAGHETTI WITH TOMATO AND MOZZARELLA*



## SECONDI PIATTI

FRITTURA MISTA - *FRIYNG OF FISH*

FRITTURA DI TOTANI E GAMBERI - *FRIED SQUID AND PRAWNS*

ORATA AL FORNO CON VERDURE (PER 2 PERSONE) - *BAKED SEA BREAM (FOR 2 PEOPLE)*

ROMBO AL FORNO CON VERDURE (PER 2 PERSONE) - *BAKED TURDOT (FOR 2 PEOPLE)*

GAMBERONI AL LIMONE - *PRAWNS WITH LEMON*

PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA - *SWORDFISH WITH TOMATO AND CAPER*

PESCE FRESCO ALLA GRIGLIA CON VERDURE - *FRESH GRILLED FISH AND VEGETABLES*

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON VERDURE - *GRILLED SQUID AND VEGETABLES*

GAMBERONI AL LARDO DI COLONNATA - *PRAWNS WITH COLONNATA BACON*

GRIGLIATA DI PESCE - *GRILLED FISH*

TRANCIO DI PESCE SPADA - *SWORDFISH*

## CONTORNI

PATATE FRITTE - *FRENCH FRIES*

INSALATA MISTA - *MIXED SALAD*

VERDURE GRIGLIATE - *GRILLED VEGETABLES*

POMODORI - *TOMATOES*



# INSALATE

## INSALATONA1

*(CON POMODORI, CAROTE, MAIS, OLIVE, CETRIOLO, TONNO, MOZZARELLA)*  
(WITH TOMATOES, CARROTS, CORN, OLIVES, CUCUMBER, TUNA, MOZZARELLA)

## INSALATONA2

*(CON POMODORI, FRUTTI DI MARE, OLIVE, CAPPERI)*  
(WITH TOMATOES, SEAFOOD, OLIVES, CAPERS)

## INSALATONA3

*(CON SALMONE, POMODORI, AVOCADO, LIMONE, SESAMO)*  
(WITH SALMON, TOMATOES, AVOCADO, LEMON, SESAME)

## INSALATONA4

*(CON RUCOLA, MELONE, PROSCIUTTO CRUDO E SEMI DI GIRASOLE)*  
(WITH RUCOLA, MELON, RAW HAM AND SUNFLOWER SEEDS)

## INSALATONA5

*(CON RUCOLA, ARANCIA, LIMONE, OLIVE, ALICI SALATE, BASILICO)*  
(WITH ARUGULA, ORANGE, LEMON, OLIVES, SALTED ANCHOVIES, BASIL)

## INSALATONA6

*(CON MELA, NOCI, PARMIGIANO, MAIS, OLIVE, MOZZARELLA, SEDANO)*  
(WITH APPLE, NUTS, PARMESAN, CORN, OLIVES, MOZZARELLA, CELERY)



## PIATTI FREDDI

MISTO DI AFFETTATI - *COLD CUTS*

CAPRESE - *TOMATOES AND MOZZARELLA*

CAPRESE E PROSCIUTTO CRUDO - *TOMATOES, MOZZARELLA AND HAM*

MOZZARELLA DI BUFALA, BOTTARGA, RUCOLA E ACETO BALSAMICO - *MOZZARELLA DI BUFALA, ROE, ARUGULA, BALSAMIC VINEGAR*

CARPACCIO DI BRESAOLA - *BEEF MARINADE*

BRUSCHETTE AL POMODORO - *BREAD WITH FRESH TOMATOES*

BRUSCHETTA FANTASIA - *BREAD WITH MIXED VEGETABLES AND MOZZARELLA*

PROSCIUTTO E MELONE - *HAM AND MELON*

INSALATA DI RISO O FARRO - *RICE SALAD OR SPELT SALAD*

INSALATA DI RISO O FARRO CON PESCE - *RICE SALAD OR SPELT SALAD WITH FISH*

## MENÙ BIMBI

PASTA AL POMODORO

PASTA ALL'OLIO

PASTA AL PROSCIUTTO COTTO

COTOLETTA FRITTA E PATATINE FRITTE

FILETTO DI PESCE E PATATINE FRITTE



# OLIO DI OLIVA

L'OLIO UTILIZZATO DERIVA DIRETTAMENTE DAL NOSTRO OLIVETO IN LOC. LA VENECCA, FONTEBLANDA. LE OLIVE VENGONO MACINATE E L'OLIO IMBOTTIGLIATO DA:

*AZ. AGR. POGGIO QUATTRINO*

*DI TIZZI MAURIZIO*

*ORBETELLO*

*Al Pozzarello*  
*Bar-Ristorante* 

