



Menu

Antipasti



Formina di acciughe fresche su cremoso di radicchio rosso

Degustazione Galileo

(baccalà con porri, polpo & patate, cozze & fagioli)

Le tre Tartare *Modigliani*

Il Crudo *di Leonardo*

Gli sfiziosi di *Giorgio*

Primi Piatti

Tagliatelle rana pescatrice e verdure di stagione

Risotto all'arancia, pesce spada & gamberi

Linguine al tegamino, scampi & lime

Straccetti, broccoli, bottarga di tonno & pecorino

Pennoni alla palamita

Richiedi sempre al personale di sala quali sono i “Piatti del Giorno” extra menù

Secondi Piatti

“Il CACCIUCCO” dal 1959

Fritto Misto di Mare ♥

Frittura di Paranza

Padellata *Mascagni*

Millefoglie tonno & melanzanese

Filetto di cernia o ricciola su cipolle rosse caramellate

Pesce fresco *all'isolana o alla griglia*

Contorni

I contorni variano ogni giorno, secondo stagionalità, reperibilità e freschezza; chiedere al personale di sala.

3
DOLCETTI
di Galileo



I nostri Dessert sono il frutto di una sapiente scelta di materie prime e del sempre unico “fatto in casa”.

Nel nostro menu non sono presenti piatti adatti a clienti celiaci.

INFORMATIVA ALLERGENI - REG. 1169 / 11 / UE

In questo esercizio prestiamo la massima attenzione ai nostri Clienti; fate presente al servizio di sala eventuali Vostre allergie ed intolleranze e consultate la nostra tabella dove sono riportati gli ingredienti delle nostre pietanze. Gli allergeni più comuni e indicati dalla normativa sono: glutine, latticini, crostacei, sedano, uova, molluschi, frutta secca...

♥ In particolari momenti di “fermo pesca” è possibile che alcuni piatti vengano preparati con pesce surgelato, piuttosto che con pesce fresco.

