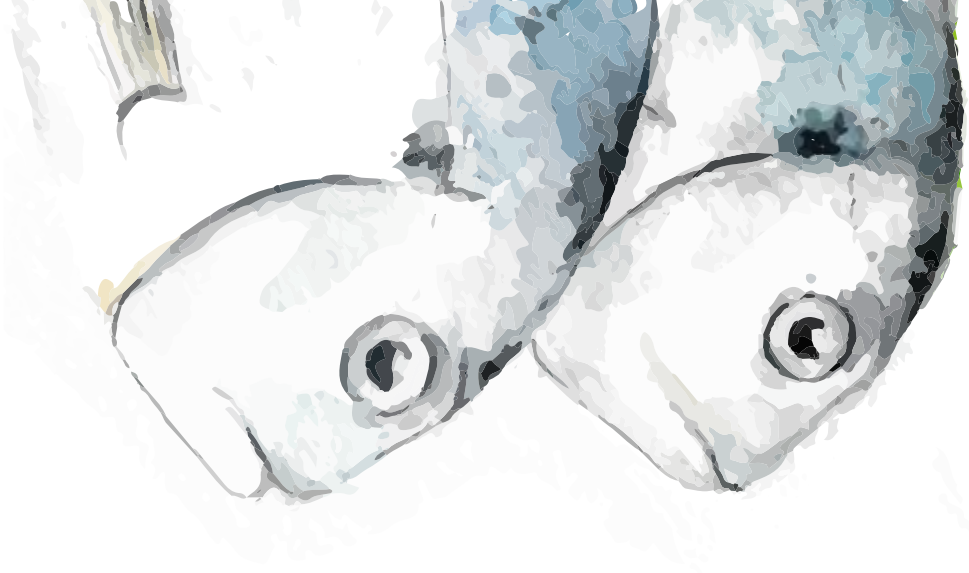
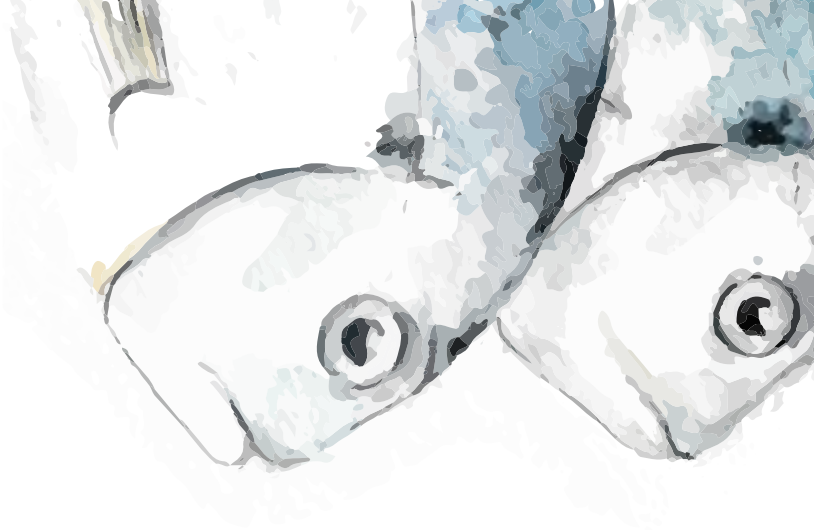


Menu

famiglia Piagneri dal 1959

da galileo

TRATTORIA



Antipasti

Acciughe *alla* povera

Crostone Baccalà e crema di ceci

La Tartare *di Tonno Fresco*

Il Crudo *di Leonardo*

Sformatino di Cernia & Porcini

Gli sfiziosi di *Giorgio*

Primi Piatti

Spaghetti all'acqua di rapa rossa e Branzino

Riso al Nero di seppia

Linguine al tegamino, Scampi & lime

Spaghetti allo Scoglio

Pennoni alla Principessa

Secondi Piatti

"Il CACCIUCCO" dal 1959

Fritto Misto di Mare ♥

Frittura di Paranza

Padellata *Mascagni*

Stoccafisso con patate

Scampi all'arancia & cipolla bionda caramellata

Pesce fresco *all'isolana o alla griglia*

Contorni

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

I 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.