

## Antipasti freddi

- Insalata di mare classica
- Insalata ischitana (mista anche con frutti di mare)
- Seppia con carciofi
- Polpo con patate
- Polpo con pomodorini e rucola
- Cocktail di gamberi
- Gamberetti rucola, pecorino e noci
- Gamberoni sgusciati con finocchio, arance e olive
- Gamberi salmone, mandorle e zucchine
- Insalata di baccalà con cipolla rossa di Tropea
- Alici marinate
- Carpaccio di salmone
- Salmone marinato agli agrumi
- Tranci di salmone al vapore con rucola e pomodorini
- Tagliata di pesce spada
- Gamberoni con speck, radicchio e noci

## Antipasti caldi

- Lumachine al pomodoro
- Moscardini con ceci
- Moscardini con lenticchie
- Vellutata di ceci con gamberi sgusciati
- Cappelante gratinate
- Cannolicchi gratinati
- Cozze gratinate
- Cozze alla marinara
- Sformatini di riso venere con salsa di gamberi
- Parmigiana di melanzane al ragù di pesce spada

## Sughi pronti per primi piatti

- Scoglio bianco
- Scoglio rosso
- Sugo astice
- Scoglio sgusciato rosso
- Mare e monti bianco
- Sugo vongole rosse
- Sugo vongole bianche
- Seppia gamberi e zucchine bianco
- Sugo di polpo verace
- Zuppa di pesce
- Paella pronta
- Polenta al ragù di pesce
- Cannelloni ricotta e salmone
- Lasagne di mare

## Secondi

- Spiedini di seppia e calamaro
- Spiedini di polpa mista
- Spiedini di gamberi
- Pesci conditi pronti con patate e pomodorini
- Filetti di cernia alla boscaiola con funghetti
- Seppie ripiene
- Calamari ripieni
- Spiedini di alici
- Grigliate miste condite pronte a cuocere
- Zuppa di pesce
- Baccalà in umido con patate
- Baccalà fritto
- Baccalà alla vicentina

**L'Angolo Del Pesce**  
Pescheria

