

MENU' VILLA CUCCAGNA

ANTIPASTI

- Antipasto Villa Cuccagna MARE composto da caldi e freddi 13 EURO
- Mojito di gamberi
- Crostone con filetto di sgombro con cipolla caramellata e aceto balsamico
- Polipo e patate
- Cannolicchi al pane profumato
- Baccalà dorato su Cipolla IGP rossa di Tropea
- Alici "arriganate" con peperoncino di Tropea
- Pepata di cozze
- Grispelle "ara Billimuntise"

PRIMI

- Spaghetti Cozze e Vongole 12 EURO
- Spaghetti alle Vongole 12 EURO
- Linguine Alici e Mollica 10 EURO
- Pacchero fresco con Tonno rosso, Granella di Pistacchio e Pomodorini 14 EURO
- Pacchero fresco con Calamari e Pomodorini 13 EURO
- Raviolo ripieno Cervia e Gamberi Rossi con Gambero Rosso Crudo di Mazzara del Vallo 14 EURO

SECONDI

- Grigliata Mista Spada -Gamberoni -Seppia 15 EURO
- Frittura di Alici di Amantea 8 EURO
- Frittura di Calamari 13 EURO
- Frittura mista Calamari -Gamberi-occhialoni 13 EURO
- Frittura completa Calamari, Gamberi, Occhialoni, Bianchetto 15 EURO
- Grigliata di pesce del giorno s.d
- Pesce al forno del giorno s.d.
- Spada alla Livornese con Olio Evo , Capperi di Pantelleria , Pomodoro DOP Belmonte e sale blu 11 EURO
- Filetto di Spigola Piastrata con insalata verde nostrana 11 EURO
- Filetto di Orata Piastrata con insalata verde nostrana 11 EURO

CONTORNI

- Pomodoro di Belmonte DOP con Scaglie di Cipolla IGP di Tropea olio evo, origano e peperoncino di Tropea 5 EURO
- Insalata verde 3 EURO
- Insalata mista 4 EURO
- Verdure grigliate 3 EURO
- Patate fritte 3,5 EURO

DESSERT

- Dolci della casa 4 EURO
- Tartufo di Pizzo bianco o nero 4 EURO
- Sorbetto al Limone 3 EURO

Coperto 2 EURO