

LA TRADIZIONE SENIGALLIESE

Alici marinate, pane brusco e burro salato fatto in casa	€ 10,00
Minestra di pesce e pasta spezzata	€ 14,00
Spaghetto rosso alle vongole	€ 12,00
Fritto misto di pesce	€ 16,00

La Tartana

PER INIZIARE

Crudo di crostacei in panzanella con il loro sorbetto	€ 16,00
Alici e canocchie croccanti con salsa agropiccante all'Agave	€ 12,00
Insalata calda di mare con crema di topinambur e alghe	€ 13,50
Porchetta di tonno con guancialetto croccante e morbido di patate al finocchietto	€ 13,00
Crostone di sgombro, insalata di patate, cavoli e broccoli alla mostarda di Digione	€ 12,00
Il padellino ripieno di Patanegra e burrata con alici Nardin (per 2 persone)	€ 22,00

I sapori della tradizione,
il rispetto delle materie prime,
la loro qualità e la stagionalità,
unite alla calda accoglienza
e la generosa cantina sono le note
caratteristiche della Tartana

Benvenuti nel nostro ristorante!

Marco Mazzanti

La Tartana

LE PASTE

Riso "Acquerello" Rosso al Rosso di Mazara con panna acida e tartare di gambero	€ 16,00
Tortellone Patanegra e burrata in brodo ristretto di crostacei	€ 20,00
Fusillone con canocchie, cavoli e crema di pecorino ai pepi	€ 14,50
Linguina agli scampi crudi e cotti con crunch di prosciutto crudo	€ 16,00
Pappardelle al ragù di raguse in porchetta	€ 13,00

servizio € 3,00

*In mancanza di prodotti freschi si fa uso
di prodotti surgelati di ottima qualità

I SECONDI

Calamaro con la zucca dentro e fuori	€ 13,00
P.P.P. polpo, porcini e patate	€ 16,00
Ghiottone in inverno: bocconcini di pesce e verdure in tempura con salsa teriyaki	€ 16,00
La degustazione della nostra cucina per scoprire il "nostro mare" con piatti scelti dallo chef	€ 45,00

La Tartana