

Antipasti

- Misto crudo - 30€*
- Sashimi di salmone con bufala e polvere di olive nere essiccate - 12€*
- Catalana di gamberi - 12€*
- Polpo con puntarelle - 12€*
- Polipetti alla Luciana con crostino di polenta - 13€*
- Calamari ripieni - 12€*
- Soutè di cozze e vongole - 12€*
- Antipasto misto (6 assaggi) 16€*

Primi piatti

- Spaghetti vongole e lupini - 12€*
- Gnocchi in crema di crostacei - 14€*
- Fettuccine allo scoglio - 16€*
- Crespelle di pesce - 12€*
- Risotto alla pescatora - 14€*

Secondi

- Fritto misto - 15€*
- Grigliata mista - 25€*
- Polpo rosticciato - 16€*
- Filetto di pesce in crosta di patate - 16€*
- Pescato del giorno - 6€ per 100gr*
- Astice o aragosta - 12€ per 100gr*

- Patate arrosto - 4€*
- Verdura di stagione - 4€*
- Insalata mista - 4€*

Bevande

- Acqua - 2€*
- Bibite - 3,50€*
- Caffè - 2€*
- Amari - 4€*
- Distillati - 5€*



Bollicine

- Prosecco sopra le righe** - 15€
Valdobbiadene superiore Graziano merotto - 28€
Cesarini sforza - 35€
Franciacorta pas dose - 35€
Franciacorta brut - 30€

Vini bianchi

- Gewurztraminer**. "Aldeno". DOC Trentino Alto Adige - 24€
Ribolla gialla. "Crastin collio". DOC Friuli-Venezia Giulia - 18€
Pecorino. "Le corone". IGP Abruzzo - 14€
Grillo. "Kalsa". IGP Sicilia - 10€
Falanghina del Sannio. "Montesole". DOC Campania - 14€
Frascati superiore. "Casal Pilozzo". DOCG Lazio - 15€
Chardonnay del Collio. "Savaian". DOC Friuli-Venezia Giulia - 30€
Passerina. "Le corone". IGP Abruzzo - 12€
Vernaccia di S.Gimignano. "Trambusti". DOCG Toscana - 15€
Sauvignon arzenton. DOC Friuli-Venezia Giulia - 18€
Ca'rugate studio. Veneto. Garganega e Trebbiano di Soave - 25€

Vini sardi

Il ristorante Riflessi ha selezionato un'eccellente azienda vinicola, per offrirvi una selezione di vini appartenenti al territorio sardo.

U TABARKA
CARLOFORTE

ISOLA S. PIETRO - SARDEGNA

Mossi dalla passione di riscoprire e valorizzare i vitigni autoctoni dell'isola, la coltivazione delle viti è portata avanti limitando al minimo gli interventi umani, con trattamenti tradizionali e poca o nessuna irrigazione.

- Giancu**. 100 % Vermentino di Sardegna DOC - 16€
Nu Go Quae. Vendemmia tardiva. 50% Nasco aromatico, 50% Moscato di Calasetta - 25€
Perdigiurnu. 60% Vermentino, 20% Nasco aromatico, 20% Moscato di Calasetta - 22€
Flamingo rosè. 100% Carignano - 16€