



Pelli Grill

TUSCAN GRILL

ANTIPASTI

BATTUTO DI TONNO, ZENZERO E LIME

CRUDO DI PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI

COCKTAIL DI GAMBERI, LATTUGA E SALSA ROSA

POLPO, PATATE SCHIACCIATE, OLIVE E
POMODORINI

VITELLO FREDDO SALSA TONNATA E CAPPERI

BURRATA, SONCINO, POMODORI SECCHI E ALICE

CAPONATA DI VERDURE, FRUTTA SECCA E
BASILICO

MAZZANCOLLE, AVOCADO, POMODORO E
CIPOLLA ROSSA

INSALATA PELLICAN POINT

PRIMI PIATTI

PARMIGIANA DI MELANZANE

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA POMODORO
FRESCO E BASILICO

PASTA ALLA NORMA

SPAGHETTI, VONGOLE E FIORI DI ZUCCA

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE

SECONDI DI PESCE

SPIGOLA ALLA GRIGLIA O IN CROSTA DI SALE E
VERDURE (2 PERSONE)

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURA

SOUTÈ DI COZZE E PANE TOSTATO (A.1,14)

PESCATO DEL GIORNO LOCALE ALL'ACQUA
PAZZA (A.4) (2 PERSONE)

TRANCIO DI ROMBO LIMONE, CAPPERI E SPINACI

ASTICE INTERO ALLA GRIGLIA E INSALATINA

SECONDI DI CARNE

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA E VERDURE
ALLA PIASTRA (2 PERSONE)

MILANESE DI VITELLO ALLA GIORGIO

GALLETTO INTERO AL FORNO E PATATE AL TIMO

TOFU PANATO E COUS COUS DI VERDURE