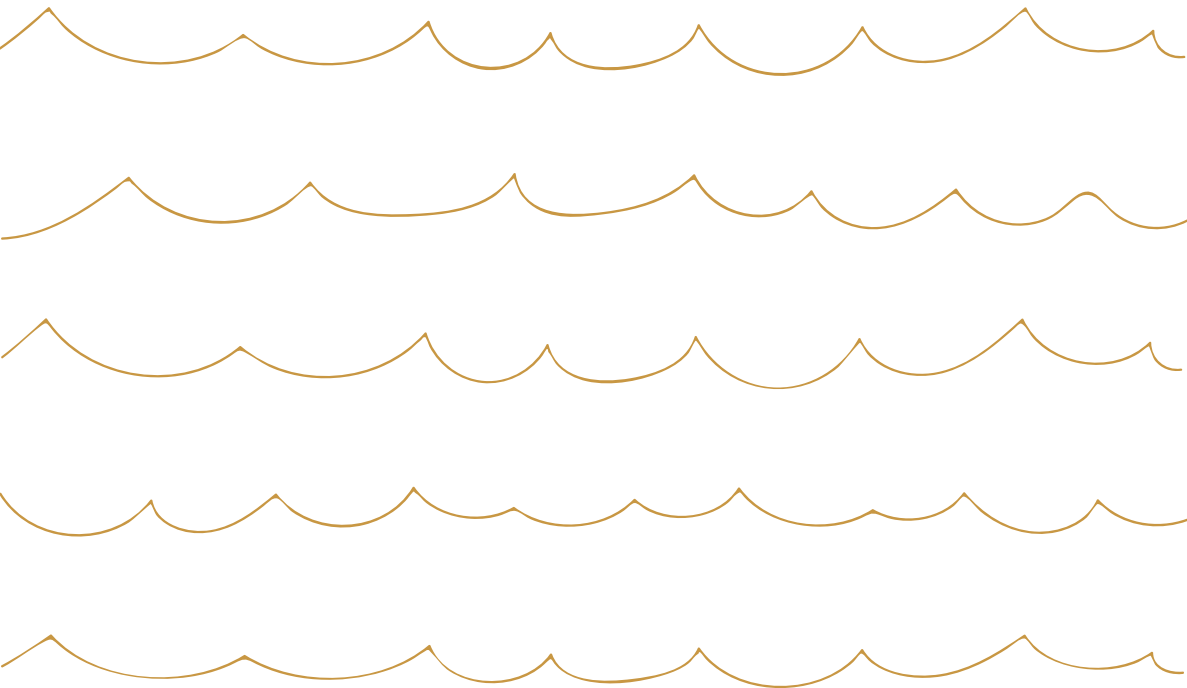




MASSERIA PETTOLECCHIA  
IL LIDO



**Menù**

## ANTIPASTI

*Il giusto inizio. Ingredienti selezionati e materie prime eccellenti.*

Fettuccine di calamaro** con crumble di pistacchi e lime. - (4, 8)	18,00 €
Bresaola di tonno rosso da noi salata e affumicata secondo l'antica tradizione marinara con gocce di balsamico stravecchio. - (4)	20,00 €
Gamberoni** croccanti con salsa di alici del cantabrico. - (1, 2, 3, 5)	22,00€
Tartare di salmone balik con le sue perle, zucchine marinate al limone e riso venere. - (4)	25,00€
Tagliata di astice al vapore con pomodorini e cipollotti profumata al basilico e aceto di Jeres. - (2)	35,00€
Il tris di fiore di zuccina ripieno, primo sale e parmigiana di melanzane. - (1, 3, 5, 7)	15,00€
Il nostro gran crudo mare. - (2, 4, 14) <i>Ostriche, Noci di mare, Scampi, Gamberi rossi, Carpaccio del pescato e Tartare di Tonno.</i>	35,00€
Tris di tartare, tonno, gamberi e ricciola. - (2, 4)	25,00€

## PRIMI PIATTI

*L'arte della pasta fatta a mano e scelta con cura. I nostri  
primi piatti vi conquisteranno sin dal primo assaggio.*

Le chitarrine con le vongole selvagge. - (14, 1)	18,00 €
I maltagliati di acqua e farina con il mare dentro. - (1, 14, 2)	20,00 €
La lasagna con gamberi** rosa, germogli di spinacino e caviale. - (1, 2, 3, 4)	25,00€
Gli spaghetti dei maestri pastai di gragnano con zucchine e ricotta marzotica. - (1, 7)	18,00€
Il riso acquerello al verde di zucchine con kebab di tonno e ricotta agli agrumi. - (4, 7)	22,00€

## SECONDI PIATTI

*Ogni giorno scegliamo le migliori materie prime per offrirvi il profumo del pesce appena pescato.*

Il pescato del giorno, alla griglia, all'acqua pazza o al forno. - (4)	8,00 € <i>l'etto</i>
I crostacei. - (2)	12,00 € <i>l'etto</i>
Polipo sui carboni alle spezie orientali. - (4, 8)	18,00€
Spiedo di gamberi**, calamari**, tonno, polpo, ricciola e frutta esotica. - (2, 4)	30,00 €
Frittura di calamari** e calamaretti** spillo di porto Santo Spirito e Gamberi** con chiffonade di verdure croccanti. - (1, 3, 4, 5)	22,00 €

*Su richiesta è possibile degustare opzione vegetariana o vegana.*