



Saluti da Cattolica

dal 1920

MARTINO

Cafè Ristorante

Menu di Pesce



Antipasti freddi

Antipasto misto di mare freddo (cold fish hors d'oeuvre)	€ 18,00
Insalatina di mare (Sea food salad)	€ 12,00
Sardoncini marinati al limone con cipolla rossa e prezzemolo (Marinated sardines with lemon, onion and parsley)	€ 11,00
Fantasia di salumi di mare (affumicati di pesce tutti preparati dallo chef) Sea food cold cuts (smoked fish prepared by our chef)	€ 12,00
Tonno pinna gialla in porchetta tagliato al coltello (Yellow fin tuna in porchetta cut with a knife)	€ 13,50
Insalatina di calamari e zucchine saltati in padella (squid and zucchini salad cooked in a pan)	€ 10,00
Carpaccio di salmone Salmistrato su letto di insalatina cipolla e rucola (Corned salmon carpaccio on a bed of onion and rocket salad)	€ 12,00
Roastbeef di tonno su letto di insalata (e vinaigrette seapapata) Tuna roast beef on a bed of salad (and vinaigrette with mustard)	€ 12,00

Antipasti caldi

Cozze alla marinara (mussels marinara style)	€ 11,00
Vongole alla marinara (clams marinara style)	€ 12,00
Tortino di baccalà, patate e crema di grana (2 pz) (baccalà, patate, philadelphia e grana), uovo e noce moscata	€ 10,00
Caminetto (soute di molluschi, crostacei) Caminetto (sauté of shellfish and crustaceans)	€ 14,50

Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Caffè al Gin Seng	€ 1,80
Monte Bianco o Marrocchino	€ 2,00
Caffè Shackerato o freddo	€ 3,50

Grappe

Prime Uve (bianca o nera)	€ 4,00
Gaiarine Moscato	€ 4,00
Gaiarine Prosecco	€ 4,00
Gaiarine Chardonnay	€ 4,00
90.3 Barrique	€ 4,50
Brentè Riserva Barrique	€ 4,50
18 Lune Barrique	€ 5,00

Bonaventura - Maschio	€ 4,00
Bonaventura - Maschio	€ 4,00
Bonaventura - Maschio	€ 4,00
Bonaventura - Maschio	€ 4,00
Bonaventura - Maschio	€ 4,50
Bonaventura - Maschio	€ 4,50
Marzadro	€ 5,00

Amari	€ 4,00
-------	--------

Rum

Brugal, Zacapa	€ 6,00
Matusalem	€ 5,50
Pampero Anniversario	€ 6,00
Havana 7 anni	€ 4,50

Whisky

Oban 14 anni	€ 6,00
Glen Grant	€ 4,00
Glenfiddich	€ 4,50
JB	€ 4,00

Acqua e Bibite

Acqua minerale naturale/frizzante 1/2 lt.	€ 1,60
Acqua Minerale naturale/frizzante	€ 2,80
Bibite in lattina	€ 3,50

Vino della Casa

Passerina (fermo)	
1/4 lt.	€ 4,00
1/2 lt.	€ 6,50
1 lt.	€ 10,00

Pignoletto (frizzante)	
1/4 lt.	€ 4,00
1/2 lt.	€ 6,50
1 lt.	€ 10,00

Birre Artigianali

Viola (non filtrata) 0,75 lt.	€ 14,00
Viola (bionda) 0,75 lt.	€ 14,00
Viola (rossa) 0,75 lt.	€ 14,00
Gradisca (bionda) 0,50 lt.	€ 6,50
Midona (doppio malto) 0,50 lt.	€ 6,50
Volpina (rossa doppio malto) 0,50 lt.	€ 6,50
Tabachera (ambrata doppio malto)	€ 6,50

Birre alla spina

Bionda classica 0,25	€ 3,50
Bionda media 0,40	€ 5,50
Bionda 1 L	€ 9,50

Primi Piatti

Spaghetto alla carbonara di pesce (Spaghetti with carbonara fish sauce)	€ 13,00
Spaghetti alle vongole (con spaghetto artigianale) (Spaghetti with clams)	€ 12,00
Gnocchi al pesto del marinaio con gamberi e pesto leggero fatto in casa con pistacchi (Gnocchi with homemade pesto and prawns)	€ 12,00
Ravioli di pesce con sugo di pomodoro fresco e polpa di granchio e olive taggiasche (Ravioli filled with fish, fresh tomato, crab and olives)	€ 13,00
Tagliolini allo scoglio al sugo rosso con crostacei e molluschi misti (Tagliolini with a mix of seafood)	€ 14,00
Strozzapreti all'orata con pomodorini secchi e capperi di Sicilia (Strozzapreti with sea bream, dried tomatoes and sicilian capers)	€ 12,00

Secondi Piatti

Grigliata mista dell' Adriatico (grilled fish)	€ 23,00
Sardoncini grigliati con piada e insalatina (grilled sardines with piadina and salad)	€ 12,00
Spiedini di gamberi * (3pz) (prawns skewers) (3 portions)	€ 13,50
Spiedino di calamaro* (3 pz.) (squid skewers)* (3 portions)	€ 13,50
Frittura mista con verdure* (mixed fried fish and vegetables)	€ 17,00
Tagliata di tonno pinna gialla con rucola e pendolini (Yellow finn tuna steak with rocket and pendulums)	€ 16,00

Contorni

<i>Insalata mista</i> (mixed salad)	€ 5,00
<i>Verdure fritte</i> (fried vegetables)	€ 7,50
<i>Patate fritte*</i> (french fries)	€ 4,50
<i>Verdure alla griglia</i> (grilled vegetables)	€ 7,00

Chi non mangia pesce e per i bimbi

<i>Gnocchi al pomodoro</i> (gnocchi with tomato sauce)	€ 7,50
<i>Tortellini pasticciati o al ragù</i> (Tortellini with "pasticciato" sauce or ragù sauce)	€ 9,00
<i>Gnocchi al pesto (pesto artigianale di pistacchi)</i> (gnocchi with homemade pesto)	€ 8,50
<i>Wurstel con patatine fritte</i> (Würstel with French fries)	€ 9,50
<i>Cotoletta con patatine fritte</i> (milanese breaded with french fries)	€ 10,00
<i>Tagliata di manzo con rucola e pendolini</i> (Beef steak with rocket and cherry tomatoes)	€ 17,00

I nostri Dessert

<i>Tortino al cioccolato (tortino caldo al cioccolato, fatto in casa cotto al momento, 10 min di cottura)</i>	€ 5,50
<i>Chocolate pie (freshly baked, homemade hot chocolate pie, 10 minutes cooking time)</i>	
<i>Affogato alla Nutella (Ice-cream Nutella dip)</i>	€ 5,50
<i>Fragole con gelato e panna (Ice-cream with strawberries and cream)</i>	€ 5,50
<i>Biscottone con gelato al mascarpone e decorazione al cioccolato fondente, nocciole caramellare e arancio</i>	€ 5,50
<i>(cookie filled with mascarpone ice cream, dark chocolate, walnuts and orange)</i>	
<i>Gelato soft al fiordilatte con cioccolato al pistacchio e granella di nocciole caramellate</i>	€ 5,50
<i>(Fiordilatte soft ice cream with pistachio chocolate and caramelized hazelnut grains)</i>	
<i>Sorbetto al limone o al caffè</i>	€ 3,50
<i>(Lemon or coffee sorbet)</i>	

Semifreddi

<i>Cheesecake (cioccolato o frutti di bosco)</i>	€ 5,50
<i>Semifreddo al cioccolato fondente</i>	€ 5,50
<i>Semifreddo al tiramisù</i>	€ 5,50
<i>Coppa di semifreddo al mascarpone e mandorle caramellate</i>	€ 5,50

Coperto € 1,50

* Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio si servono carni, pesci, crostacei, molluschi, ortofruttili: freschi, surgelati, e/o congelati; con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia delle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi sul mercato.

Le informazioni riguardanti gli ingredienti e gli allergeni sono disponibili alla cassa.