LA SPIGOLA

Bistrot di mare

Il **Bistrot di Mare** nasce come la versione più spontanea e conviviale della **cucina di Roberto Pisano**. Un luogo dove ritrovare i sapori che appartengono alla memoria di chi vive il mare ogni giorno: ricette sincere, ingredienti riconoscibili, profumi familiari.
Qui la tradizione è protagonista, raccontata attraverso piatti che rispettano la stagionalità e il pescato locale.
L'atmosfera è informale, luminosa, accogliente.
Il menù comprende antipasti, primi, secondi e dessert pensati per chi desidera gustare la cucina di mare in modo più immediato, senza rinunciare alla qualità e all'identità che da sempre contraddistinguono **La Spigola**.
Il bistrot è il luogo ideale per chi cerca un'esperienza autentica, semplice ma curata, che celebra la bellezza della cucina di mare così come la conosciamo.

Si ricorda alla gentile clientela che il locale chiude alle ore 24,00

Antipasti

Il “nostro” Polpo di stagione
24 €

Crudo di pescato del giorno, verdurine dell'orto, olio e limone 26 €

Cozze di Olbia al Pernod 19 €

Cocktail di gamberi e maionese ai crostacei
26 €

Ostrica al pz prezzo di mercato

Gambero al pz prezzo di mercato

Misto crudo della casa in base al pescato giornaliero
60 €

Primi piatti

Spaghetto alle vongole e bottarga
26 €

Mezzo rigatone al pomodoro e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
20 €

Spaghetto gambero rosso e limone
26 €

Tagliolino ai sapori di mare
26 €

Secondi piatti

Trancio di pescato del giorno e verdure dell'orto 29€

Aragosta alla catalana classica 20€/etto

Frittura di paranza in base al pescato del giorno e maionese della casa 27€

Scamponi grigliati, nappati al burro 50 €

Galletto “Sardo” disossato e patata 25 €

Dolci

Tiramisù della casa
10 €

Limone, cioccolato bianco e cucunci
10 €

Frutta e sorbetto fresco del giorno
10 €

Degustazione di formaggi locali
23 €

Coperto 4,00 € a persona

Tavoli in spiaggia 6,00 € a persona

Per allergie o intolleranze
si prega di informare tempestivamente il personale di sala.