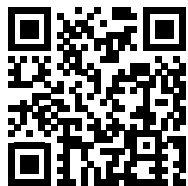




La “O.P. SAN BASSO” rappresenta l’espressione della Pesca molisana nell’ambito delle Organizzazioni Europee Produttori della Pesca e ha come scopo mutualistico principale l’obiettivo di assicurare l’esercizio razionale di una pesca eco-sostenibile che rispetti e tuteli l’ambiente marino e valorizzi il pescato ittico locale anche attraverso il miglioramento delle condizioni di vendita della produzione dei propri aderenti.

Da qui nasce l’idea della “O.P. SAN BASSO” di realizzare in ambito portuale un riferimento culturale gastronomico della pesca molisana, ovvero il punto di ristoro educativo/ formativo “Pesce Nostrum, sapori e saperi” per la

**VISUALIZZA IL MENU
CON IL TUO SMARTPHONE**



MENÙ FOOD



CARTA VINI



ANTIPASTI



Crudità di mare "Pesce Nostrum"

(selezione di carpacci, crostacei e seppioline o calamaretti, tartare con frutta fresca secondo disponibilità) [2,4,12,14]

20

Mix Pesce Nostrum "freddo"

(Insalatina di seppie e mazzancolle con fagiolini, Ceviche di gambero rosa su panzanella termolese, insalata di lanzardi con peperoni arrostiti) [1,2,4,7,8,12,14]

14

Mix Pesce Nostrum "caldo"

(Parmigiana di mare, cappasanta gratinata, cicala gratinata e antipasto tradizionale termolese a scelta dello chef) [1,2,4,7,8,12,14]

16

Pepata o sauté di cozze [1,2,14]

12

Concassè di melanzana

su coulis di pomodoro e quenelle di burrata, con foglia di basilico [7]

10

Il benvenuto in terrina di terracotta dello chef

(Specialità del giorno a scelta dallo chef)

8

PRIMI PIATTI

(PER TAVOLI FINO A 6 PERSONE MAX 2 PRIMI, DA 7 PERSONE IN SU MAX 3 PRIMI DIVERSI)

Spaghetti aglio, olio e bottarga su crema di zucca,
battuto di gambero rosa al profumo di limone [1,2,4,12]

18

Chitarrina con vongole locali (lupini)
sgusciate a mano e pomodorini infornati [1,2,3,4,12,14]

16

Chicche di patate con asparagi, pachino
e scaglie di caciocavallo [1,3,7]

13

Rigatone di pasta fresca trafilata al bronzo
con frutti di mare e pomodorini infornati [1,2,3,4,8,12]

18

Primo del giorno "semplicità e gusto" [1,2,3,4,8,12]

12

Proposta "King dello Chef" [1,2,3,4,8,12]

18 - 22



SECONDI PIATTI



Frittura mista di paranza [1,2,4,12,14]	15
Frittura mista "Pesce Nostrum" (con pesce senza spine) [1,2,4,12,14]	18
Frittura di totanetti o calamari (in base alla disponibilità) [1,2,4,12,14]	16
Grigliata mista (In base alla disponibilità del pescato) [2,4,14]	22
Pescato del giorno [2,4,12]	all'etto 5,50 - 8
(Crosta di sale, al forno con patate, al forno con pomodorini, capperi e olive, in guazzetto)	
Fagottino vegetale su crema di melanzana, pomodorini infornati e quenelle di burrata [1,7,8]	12
Gamberi rossi o scampi di prima taglia	all'etto 10
"Proposta dello Chef"	18 - 22

CUCINA TIPICA TERMOLESE SU PRENOTAZIONE

Il Brodetto alla Termolese [2,4,12,14]	a persona 30
Aggiunta di spaghetti tritati della tradizione	5
Il Pappone [1,2,4,12,14]	a persona 22

CONTORNI

Patate al forno	4
Insalata di stagione	4
Verdure di stagione	4
Verdure alla griglia	4

DESSERT & FRUTTA

Frutta di stagione	5
Dessert della casa [1,3,7,8]	7
Acqua 0,75Lt	1
Coperto	3

PER I PIÙ PICCOLI

Pasta al pomodoro	6
Chitarrina baby alle vongole sgusciate (in bianco)	13
Cotoletta di pollo con patate al forno	12
Nuggets di nasello locale preparati dallo chef	10





Il marchio di qualità “PESCE NOSTRUM” identifica il pescato sbarcato quotidianamente dai motopescherecci associati alla O.P. SAN BASSO, accompagnandolo nei suoi successivi passaggi della filiera dal produttore al consumatore. Un ulteriore elemento di “etichettatura” in grado di accrescere il suo valore qualitativo ed economico. È un certificato di garanzia per QUALITÀ, ORIGINE, Eco-sostenibilità

***I prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine o aver subito abbattimento di temperatura.
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale**

SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.

Per maggiori informazioni e sicurezza rivolgersi al personale.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) - 2. Crostacei
3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi 6. Soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini - 14. Molluschi

