

ANTIPASTI

- Antipasto Solmar 25 €
- Alghe fritte 5 €
- Impepata di cozze 12 €
- Polipetti affogati 15 €
- Insalata di polipo 16 €
- Insalata di mare 18 €
- Soute di frutti di mare 20 €

ANTIPASTI CRUDI

- Cruditè di mare 35 €
- Gamberone rosso 7 € al pezzo
- Ostrica Gillardeau 7 € al pezzo
- Scampo 7 € al pezzo
- Tartare di tonno 16 €

PRIMI DI MARE

- Gnocchi Solmar alle alghe marine al cartoccio 22 €
- Spaghettone alle vongole 18 €
- Ravioli ripieni di cernia con gamberi rossi e pistacchio 22 €
- Risotto alla pescatora 20 €
- Paccheri pesce spada, tonno, stracciatella di bufala e pistacchio 20 €
- Scialatielli all'astice 25 €



SECONDI DI MARE

Filetto di pesce in crosta di patate e scaglie di mandorle 16 €

Tagliata di tonno 20 €

Cuoppo di frittura mista 20 €

Scampi gratinati 20 €

Grigliata mista 25 €

Pignatiello Solmar 25 €

Pescato del giorno 60/70 € al kg

SPECIALITA' DELLO CHEF

Gamberoni rossi glassati con miele al peperoncino 25 €

CONTORNI

Insalata verde 4 €

Patatine fritte 5 €

Verdura grigliata 5 €

DESSERT

Anguria 5 €

Sorbetto 6 €

limone, liquirizia, cedro

Dolci homemade 6 €

Tartufo 6 €

Cedro, pistacchio, nocciolato,
cioccolato fondente

Cheesecake 6 €

Frutti di bosco,
caramello salato

coperto 2€

