

 **“*ALLA BALENA*”**

 *“In quel punto della costa dove un giorno approdò*

 *una Balena, sorse un chiosco dove i pescatori di*

 *frodo presero ad arrostire “lu pesce a la vrace”.*

 *Oggi La Balena è un ristorante che guarda*

*il mare in tutta la sua bellezza fino all’orizzonte.*

 *I pensieri scorrono via, lasciando il posto alle*

*emozioni dell’ anima…*

*in un ondeggiare di romanticismo e di poesia”.*

(tratto da “L’ Eremo”, di Lina Sala La Guardia)

proposta della balena

flute di pecorino spumante

piccolo antipasto di mare

spaghetti alle cozze, pomodorini e basilico

frittura calamari e scampi

insalata

sorbetto al limone € 35

aperitivo per due

ostriche e Champagne (mezza dozzina + Collin Guillaume Brut. 0,375) € 30

cucina del giorno

Antipasti:

insalata di polpo e patate € 8

cozze alla marinara € 8

sauté di vongole e cozze € 9

le cozze ripiene € 9

carpacci di tonno e pesce spada alla colatura di alici € 9

filetti di sgombro all’olio e menta € 9

la nostra tartare di tonno € 9

crudo di baccalà al pepe rosa € 9

zuppetta di pescatrice allo zafferano € 9

scampi al guacamole € 10

carpaccio di pesce spada al tartufo nero d’Abruzzo € 12

antipasti di mare € 18

crudi di mare € 18 - 22

il piccolo antipasto di mare € 14

il piccolo crudo di mare € 14

acqua naturizzata caraffa lt.1 € 1,5

pane e coperto € 3

(per assicurare la freschezza quotidiana delle preparazioni non tutti i piatti sono giornalmente disponibili;

la colatura di alici è della storica azienda Delfino Battista, Presidio Slow Food; il tartufo proviene da Quadri)

Primi piatti:

spaghetti alle cozze, pomodorini e basilico € 10

linguine di Nereo\* alla polpa di ricci € 11

mezzemaniche con cozze e pecorino € 11

mezzi paccheri Valentini\*\* all’arrabbiata di pesce € 11

tagliatelle all’uovo con sugo di scampi € 11

chitarrina fatta in casa ai cannolicchi € 11

“*rentrocele*” o gnocchi al sugo di razza e cozze € 11

tacconelli caserecci al sugo di panocchie € 11

spaghettini neri alle vongole € 11

triangoli ripieni al pesce spada con tartufo nero d’Abruzzo € 13

\* pasta semintegrale di grano duro abruzzese realizzata dal locale Molino Di Giulio di Paglieta

\*\* selezione dell’ antico pastificio Verrigni, prodotte con grano abruzzese dell’ azienda di Edoardo Valentini

Secondi piatti:

frittura di paranza o calamari e scampi € 12

spiedini di calamari e scampi alla brace € 12

guazzetto di vongole e cozze € 13

trancio di pesce spada ai carboni € 16

filetto di tonno fresco alla griglia € 18

grigliata di mare con olio di San Vito € 18

rombo, dentice o sanpietro alla brace € 18 - 20

pescatrice al rosmarino € 18 - 20

il Brodetto locale (se disponibile) € 38

miniBrodetto € 25

Contorni: € 3

insalata mediterranea € 6

(pomodoro, basilico, feta, olive leccino d’Abruzzo, capperi, ecc...)

insalata del porto € 6

(lattuga, patate, alici, cipolla, leccino d’Abruzzo, capperi, ecc...)

insalata di gamberetti (gamberetti, pomodoro, cipolla, ecc...) € 8

frutta di stagione € 3

***Carissimo Ospite, La Balena non è un locale gourmet ma solo un ristoro dove trovare cibi veri da consumare dinanzi al mare.***

***Ai nostri fornelli lavorano signore del posto che cucinano come nelle loro case.***

***Perciò i piatti che serviamo possono essere imperfetti. Se in uno dei Tuoi c’è qualche errore, per favore,segnalalo e cercheremo di riprepararlo come piace a Te !***

***Saremo anche felici di maggiorare la Tua porzione se richiesto al momento dell’ordine.***

**Parte dei prodotti ittici e delle patate usate per la nostra cucina sono surgelati, nel rispetto della qualità.**

**L’ assortimento di pesci, anche nel fritto di paranza e nel brodetto, è subordinato alla disponibilità del giorno.**

**Per dedicare maggiore spazio alla nostra selezione di vini, offriamo solo acqua microfiltrata, in conformità al D.M. 181/03.**

**Statale Adriatica, C.da Vallevò – tel 0872 609201 – Rocca San Giovanni (CH)**