



GLI ANTIPASTI

Fantasia di antipasti

Moscardini fritti *, insalata di mare *, polpettine di tonno e colatura di alici di Cetara (presidio Slow Food), rollatina di salmone – 15,00

Sautè di cozze

Raccolte nel golfo di Oristano – 10,00

Sautè di telline

Il più dolce dei molluschi, dalla tradizionale pesca costiera del nostro litorale (presidio Slow Food) – 16,00

Moscardini fritti *

Conditi con paprika e miele – 9,00

Mantecato di baccalà

Servito con carpaccio di carciofi, *crumble* di pane e mentuccia – 9,00

Insalata di mare a tutto pesce

Calamari*, gamberetti*, polpo e cozze – 10,00

Burratina & Alici

Burratina con saporiti filetti di alici del Cantabrico – 7,00

Caciofiore di Columella

Formaggio di latte crudo di pecora e caglio vegetale (Presidio Slow Food) servito con il miele millefiori di Torre in Pietra – 7,00

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il nostro personale. E' possibile richiedere il registro degli allergeni al personale di sala.

* In base alla reperibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine.

I CRUDI

Crudi dal mare

Scampi*, gamberi rossi di Sicilia*, pescato del giorno e tonno – 18,00

Tartare di tonno al basilico

Tonno pinne gialle aromatizzato al basilico – 10,00

Battuto di gamberi rossi di Sicilia

Con salsa di mango e lime – 12,00

Carpaccio alla mediterranea

Pescato del giorno con origano, pomodori *confit*, olive e cipolla caramellata – 10,00

I NOSTRI PRIMI

Pappardelle La Lampara 1982

Pappardelle all'uovo fatte in casa, con cozze, vongole, calamari*, gamberetti*, polpo e pomodoro – 15,00

Spaghetti alle vongole veraci

In bianco, come da tradizione – 14,00

Spaghetti alle telline

Non disponibili in aprile, per fermo biologico della pesca – 14,00

Strozzapreti cozze e pecorino

Pasta fresca fatta in casa con pomodoro, cozze, pecorino romano dop e soffio di peperoncino affumicato (merken, presidio Slow Food) – 13,00

Panciotti provola e melanzane

La nostra proposta vegetariana, con pachino, basilico e ricotta salata – 13,00

I NOSTRI SECONDI

Frittura mista

Con calamari*, gamberi* e moscardini* – 16,00

Frittura di paranza

Triglie, merluzzetti e sogliole, in base alla disponibilità del pescato – 16,00

Polpo croccante

Servito con marmellata di arance e verdure ripassate – 16,00

Grigliata mista di pesce

Mazzancolle*, scampi*, polpo e pescato del giorno – 22,00

Tonno in crosta di pistacchio di Bronte

Trancio di tonno pinne gialle in crosta di pistacchio di Bronte dop (presidio Slow Food) – 18,00

Filetto di orata

Con crema di melanzane e caponata - 16,00

PESCATO DEL GIORNO

Il nostro pesce arriva direttamente dalle barche dei pescatori locali.

Per disponibilità e prezzi, vedi la lavagna o chiedi al nostro personale di sala.

PER I PIU' PICCOLI

Prosciutto e mozzarella – 8,00

Penne al pomodoro - 6,00

Cotoletta di pollo fatta in casa con patate fritte - 7,50

LE INSALATE

L'insalatina

Lattuga, rucola, pomodori, cetrioli e carote – 4,00

Insalata fantasia

Spinacino , noci, mandorle di Toritto (presidio Slow Food), pere, cipollotto e olive taggiasche – 6,00

Insalata siciliana

Arancia, finocchio, datterino, olive taggiasche e cipollotto – 6,00

Caesar salad di pesce

Filetti di tonno croccante, scaglie di parmigiano, lattuga, pomodorini e salsa Caesar – 13,00

Insalata Lampara

Insalata di mare su un letto di insalata mista, crostini di pane e salsa rosa -13,00

I CONTORNI

Patate fritte

Taglio steackhouse* - 4,00

Verdura di stagione

Ripassata in padella o all'agro – 5,00

Scarola

Con alici e olive taggiasche – 5,00

Patate al forno

Al rosmarino – 4,00