

CHALET & RESTAURANT

AMERICCO

88
conc.



AMERICCO

88 conc.

Un'esperienza culinaria raffinata a base di pesce fresco, in un ambiente elegante e suggestivo direttamente sulla spiaggia di San Benedetto del Tronto.

Lasciatevi conquistare dai sapori della tradizione marinara, preparati con maestria dalla signora Angela e accompagnati da un'ampia selezione di vini.

ANTIPASTI

INSALATA DI MARE 🌿🍷	10,00
Seppia, totano o polpo, mazzancolle	
SALMONE MARINATO al profumo di pistacchio 🌿🍷🍷🍷	10,00
Salmone d'allevamento, granella di pistacchio	
SPADA MARINATO AGLI AGRUMI 🐟👤🍷	10,00
Pesce spada marinato con salsa verde (prezzemolo, sottaceti giardiniera, alici, olio extravergine d'oliva)	
SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE 🍷	10,00
ANTIPASTO MISTO (consigliato per 1 persona) 🐟🍷🌿	15,00
Salmone marinato, spada marinato agli agrumi, insalata di mare, scampi catalana	
ANTIPASTO MISTO MEDIO (consigliato per 2 persone) 🐟🍷🌿	25,00
Salmone marinato, spada marinato agli agrumi, insalata di mare, scampi catalana	
ANTIPASTO MISTO GRANDE (consigliato per 3 persone) 🐟🍷🌿🌿	30,00
Salmone marinato, spada marinato agli agrumi, insalata di mare, scampi catalana	
CROCCANTE ALICI 🐟🌿🍷🍷	12,00
Alici, farina 00, uova, pecorino, pan grattato	
GAMBERI SALSA ROSA 🍷🍷🍷🍷🍷🐟	10,00
Mazzancolla o gamberi, maionese, ketchup, tabasco, salsa worcestershire, brandy	






PRIMI PIATTI

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE**    13,00
Pasta farina di grano tenero tipo 00, vongole
- TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO**     15,00
Tagliatelle all'uovo, cozze, vongole, pannocchie, pesce secondo disponibilità,
- TAGLIATELLE GAMBERI E ZUCCHINE**     13,00
Tagliatelle all'uovo, gamberi o mazzancolle, zucchini, brandy,
- GNOCCHI CREMA DI PISTACCHIO E GAMBERI**        15,00
Gnocchi, gamberi, crema di pistacchio, brodo di pesce, brandy
- TORTELLINI AL POMODORO/PANNA**      9,00
Tortellini, sugo di pomodoro (pelati, carota, sedano, cipolla, basilico), panna

SECONDI PIATTI

- FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO**     18,00
Calamari, mazzancolle, paranza, olio di semi di girasole, farina di granito
- FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI**    18,00
Calamari, gamberi o mazzancolle, olio di semi di girasole, farina di granito
- SPIEDINI DI CALAMARI E MAZZANCOLLE**    14,00
Calamari, mazzancolle, panatura (pane grattato, alloro, timo, prezzemolo, origano)
- ARROSTO DI PESCE**     25,00
Merluzzo, coda di rospo, sogliola, spiedino, scampi e spigola (su disponibilità)
- COTOLETTA DI POLLO E PATATE**   10,00
Uova, farina di tipo 00, pan grattato






CONTORNI

- OLIVE ALL'ASCOLANA (8 pz)**     6,00
Formaggio, latte, sedano, frumento, farina, uova
- VERDURE GRATINATE**  5,00
Zucchini, melanzane, pan grattato
- INSALATA MISTA** 5,00
Insalata, lattuga e radicchio, pomodoro, rucola, olive
- PATATINE FRITTE** 4,50

PIATTI FREDDI

INSALATA MARINARA   	14,00
Insalata, insalata di mare	
INSALATONA  	8,00
Insalata, mozzarella, tonno , pomodoro, mais, olive	
CAPRESE 	8,00
Mozzarella , pomodoro, basilico	
PROSCIUTTO E MELONE	8,00
Prosciutto culatello, melone	

DESSERT

MACEDONIA	6,00
Frutta fresca di stagione secondo disponibilità	
MACEDONIA E GELATO 	7,00
Frutta fresca di stagione secondo disponibilità	
TORTINO       	6,00
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO    	6,00
COCCOTELLA     	6,00
CREMA FREDDA AL FIORDILATTE E PISTACCHIO    	4,00
TARTUFO BIANCO o NERO   	5,00
TARTUFO BIANCO o NERO CON CAFFÈ   	6,00
TARTUFO BIANCO o NERO CON AMARO   	7,00
SORBETTO AL LIMONE    	3,00
CAFFÈ DEL NONNO    	3,00

LEGENDA DEGLI ALLERGENI



Possibile presenza di allergeni nel menù anche per contaminazioni.

Per maggiori informazioni chiedere al personale.

In assenza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.

Su richiesta si possono preparare specialità tipiche del territorio.

Coperto 2,00

BEVANDE

ACQUA IN VETRO 0,75 L (<i>Panna/S. Pellegrino/Lurisia</i>)	3,00
BIBITE ALLA SPINA 0,3 L - 0,5 L	3,00 5,00
BIRRA BIONDA ALLA SPINA 0,2 L - 0,4 L (<i>Stella Artois</i>)	3,00 5,00
BIRRA FRANZISKANER 0,3 L - 0,5 L	4,00 7,00
VINO BIANCO 0,25 - 0,5 - 1 L (<i>Della casa</i>)	3,50 - 6,00 - 9,00
VINO BIANCO FRIZZ. 0,25 - 0,5 - 1 L (<i>Della casa</i>)	4,50 - 7,00 - 10,00
CAFFÈ	1,20
CAFFÈ CORRETTO	1,50
CAFFÈ DEL MARINAIO	4,00
AMARI	3,00

LA CANTINA

PECORINO DOCG ARTEMISIA TENUTA SPINELLI	23,00
PASSERINA IGP EDEN TENUTA SPINELLI	20,00
TREBBIANO DOC FONTE CUPA MONTORI	23,00
BIANCO COLLINE TEATINE IGP V.G. MASCIARELLI	28,00
PECORINO DOCG CIPREA SAN SAVINO	23,00
PECORINO DOCG NAVICCHIO IL CONTE V. P.	23,00
RIBOLLA GIALLA DOC KORSIC TENUTA COLLIO	28,00
PASSERINA IGP CAVACEPPO IL CONTE V.P.	16,00
PECORINO DOCG CENTANNI	23,00
PASSERINA DOCG CENTANNI	20,00
VERDICCHIO MATELICA DOCG COLLESTEFANO	23,00
GEWURZTRAMINER ST. VALENTIN ST. MICHAEL KELLEREI	50,00
ROSSO PICENO SUP. DOP PICUS SAN SAVINO	25,00
MARCHE ROSATO "PALLIDO" S. CAPECCI	20,00
MARCHE BIANCO "CHiodo" SIMONE CAPECCI	20,00
PECORINO DOCG "FENESIA" TERRA FAGETO	23,00
PASSERINA IGP "LETIZIA" TERRA FAGETO	20,00
LUGANA DOC "I FRATI" CA' DEI FRATI	28,00

LE BOLLICINE

PASSERINA SPUMANTIZZATA EMANUEL MARIA V.P.	23,00
PROSECCO DOC EXTRADRY DE FAVERI	23,00
VALDOBBIADENE DOCG DE FAVERI	28,00
BELLAVISTA ALMA BRUT FRANCIACORTA	50,00
CONTADI CASTALDI BRUT FRANCIACORTA	40,00
BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA BRUT FRANCIACORTA	60,00



MENÙ DIGITALE



CHALET & RESTAURANT

AMERICOC 88 conc



chaletamerico88.it