



Molo Santi' Erasmo

MENU APERITIVO & DRINK

molo

L'APERITIVO DEL MOLO

ALICI FRITTE IN CROSTA DI PANKO.....9,5€

con maionese al lime e pepe del Sarawak

BON BON DI BACCALÀ MANTECATO.....10,5€

con maionese ai ricci

FRITTURA MISTA DI PESCE..... 22€

PATATE A SPICCHI FRITTE.....4,5€

BRUSCHETTE AL POMODORO E BASILICO.....4€



Molo Santi' Erasmo

menu

CRUDI

i plateau

PLATEAU..... 29€

con crostacei, molluschi e tartare del giorno

PLATEAU SPECIAL.....54€

con crostacei, molluschi e tartare del giorno

GRAN PLATEAU SANT'ERASMO.....90€

con crostacei, molluschi e tartare del giorno

i piatti

CRUDI MARINATI..... 20€

mix di pescato del giorno

TARTARE DEL GIORNO.....19€

chiedi ai nostri ragazzi il pesce fresco del giorno

GAMBERI MARINATI..... 22€

al pezzo

OSTRICA..... 3€ / PZ

FASOLARE (secondo disponibilità).....2€ / PZ

SCAMPO..... 10€ / HG

GAMBERO..... 11€ / HG



Molo Sant'Erasmus

menu

DRINK

- ST. GERMAIN HUGO.....9€**
St. Germain, Spumante Brut, Selz, Lime, Menta
- MANDA MULE.....9€**
Vodka, Liquore al Mandarino, Succo di Zenzero, Ginger Beer
- COLONIAL.....9€**
Gin, Maraschino Luxardo, Succo di Pompelmo Rosa
- MI.TO.8€**
Cocchi Vermouth, Bitter Fusetti, Orange Twist
- CAIPIRINHA.....9€**
Yaguara Cachaca, Lime, Zuccherò di Canna Bianco
- MOJITO.....9€**
Rum Chiaro, Succo di Lime, Zuccherò di Canna bianco, Menta, Soda
- MAI TAI.....9€**
Rum Chiaro, Rum Scuro, Falernum, Orange Twist, Succo Lime
- FRENCHPOLITAN.....9€**
Vodka, St. Germain, Succo di Lime, Succo di Mirtillo
- TOMMY'S MARGARITA.....9€**
Herradura Tequila, Mescal, Succo di Agave, Succo di Lime
- BRAMBLE.....9€**
Gin, Liquore alle More, Sciroppo di Zuccherò, Succo di Limone Fresco
- GIN SOUR AL BASILICO.....9€**
Gin, Sciroppo di Zuccherò, Succo di Limone Fresco, Shrub al Basilico
- WHITE NEGRONI.....10€**
Cocchi Vermouth, White Bitter, Hendrick's Gin
- PORT & TONIC.....7€**
White Port, Tonica, Menta
- APEROL SPRITZ.....7€**
Aperol, Spumante, Selz
- I COCKTAIL TRADIZIONALI.....9€**



Molo Sant'Erasmus