



Sono dentro al California
Per prendermi una sbornia
Oggi ve ne prego
Dei problemi me ne frego

Gli antipasti son speciali
Sembra avessero le ali
È stato, detto, fatto
Son spariti dal mio piatto

La ragazza ci consiglia
Gamberoni sulla griglia
Con un piatto messo a fianco
Tagliolini fatti in bianco

Questo ristorante
è un locale assai elegante
mi propongo di tornare
per mangiare di fronte al mare

Perciò caro lettore
Per un giorno fai il signore
Entra qui nel California
Mangia, bevi, e dopo, sogna.

Dedica di Lino
il 13/04/2009

ANTIPASTI FREDDI

Insalata di mare

seppia con riduzione di carote, crumble di olive taggiasche e polvere di capperi – 10 €

Baccala'

mantecato, maionese al mojito e tuille alla rapa rossa – 12 €

Carpaccio di spada

affumicato con cipolla rossa in agrodolce, nocciole e citronette al frutto della passione – 10 €

Ombrina

in bocconcini al forno, melanzane e pomodorino confit – 15 €

Polpo con patate prezzemolate

olio al basilico e maionese di cavolo viola – 13 €

Mini hamburger

con alici marinate e verdure croccanti alla senape – 9 €

Scampi alla Catalana – (3 pz) 18 €

Gamberetti in salsa rosa

con melone e rucola – 10 €

Tartare

di tonno pinna gialla, salsa alla senape e cipollina fritta – 15 €

Pannocchie

cotte al vapore, olio evo, limone, prezzemolo – (7pz) 14 €

* In mancanza di pesce fresco, verrà utilizzato surgelato di prima qualità

* Il prodotto della pesca destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



ANTIPASTI CALDI

La nostra famosa polenta ai gamberi

Piccola – 4 €

Grande – 8 €

Passatelli in brodo di pesce

Assaggio – 5 €

Porzione – 10 €

Vongole alla marinara – 9 €

Pesce in guazzetto del California – 12 €

Cozze all'Arrabbiata – 8 €

VUOI ASSAGGIARLI TUTTI?

Degustazione di antipasti, 6 freddi e 5 caldi – 23 €

Degustazione di 6 antipasti freddi – 16 €

Degustazione di 5 antipasti caldi – 15 €

Un assaggio di passatelli e polenta – 8 €

* In mancanza di pesce fresco, verrà utilizzato surgelato di prima qualità

PRIMI PIATTI

Tagliolini California

allo scoglio bianco, come vuole la tradizione – 12 €

Cartoccio

spaghettoni ai frutti di mare e curry con cottura ultimata in forno – 12 €

Tortelli al brodetto

pasta fresca fatta a mano al nero di seppia con – 15 €

Gnocchi all'imperiale

affumicati con gamberi, spada e vodka – 13 €

Passatelli

calamaretti, pomodorini e crema di zucchine – 13 €

Ciavattoni al granchio

paccheri frutti di mare, granchio e pachino – 13 €

Risotto

alla pescatora rosso – 12 €

Gramigna verde

Con gamberi e canocchie – 12 €

Spaghetti alla vongole

classici spaghettoni alle vongole dell'adriatico – 11 €



SECONDI ALLA GRIGLIA

Grigliata mista

Sogliola o orata, 2 spiedini, rossetto, pannocchia o triglia, sardoncini, calamaro – 18 €

Sardoncini scottadito* - 10 €

Sogliole*

3 pezzi a porzione – 14 €

Scampi – 5 €/cad

Rombo – 4 €/hg

Spigola – 18 €

SECONDI FRITTI

Calamari e/o gamberi – 15 €

Misto con paranza* – 15 €

*secondo reperibilità' di mercato, potrebbero esserci modifiche

** In mancanza di pesce fresco, verrà utilizzato surgelato di prima qualità

SECONDI AL FORNO

Spigola con patate arrosto e pomodorini – 20 €

Rombo con patate arrosto e pomodorini – 4,50 €/hg (circa 900 gr)

Scampi al sale – 5 €/cad (porzione 5 pz)

Spigola al sale – 18 €

Cozze al gratin* – 12 €

VUOI ASSAGGIARE TUTTO?

Menu degustazione

6 antipasti freddi, passatelli in brodo, polentina ai gamberi, primo a scelta, grigliata, fritto, contorni, sorbetto, acqua e caffè
(vino, birra, bibite escluse)

45 €

Un menu degustazione da dividere in due persone

(escluso vino, birra, bibite e coperto) – 60 €

Coperto – 2 €

*secondo reperibilità di mercato, potrebbero esserci modifiche

** In mancanza di pesce fresco, verrà utilizzato surgelato di prima qualità



PER CHI PROPRIO NON MANGIA PESCE

Antipasto all'italiana

Salumi, formaggi, verdure grigliate, polentina, crostini – 12 €

Polentina olio e parmigiano – 3 €

Tortellini alla panna – 9 €

Spaghetti al pomodoro – 7 €

Penne all'arrabbiata – 7 €

Bistecca alla griglia (230 gr circa) – 16€

Cotoletta di pollo con patate fritte* – 10 €

Tagliata di manzo (230 gr circa) – 16 €

Rucola, pomodorini, grana padano

Sale grosso e rosmarino

CONTORNI

Insalata – 3 €

(mista, verde, rucola, pomodori, carote)

Patatine fritte – 4 €

Patate arrosto fatte in casa – 5 €

Verdure miste alla griglia

(melanzane, zucchine, peperoni) – 4 €

*surgelato all'origine



BEVANDE E BAR

Acqua 0,75 lt – 2 €

¼ lt vino bianco alla spina – 2,50 €

½ lt vino bianco alla spina – 4 €

1 lt vino bianco alla spina – 7 €

Calice di vino (chiedete quelli disponibili) – 3 €

Birra in bottiglia 0.33 lt – 3,50 €

Bibite in lattina – 2,50 €

Caffè – 1 €

Orzo – 1 €

Caffè corretto – 1,50 €

Moretta – 2,50 €

Amari – 2 €

Grappe – 3/5 €

Liquori / rum / whiskey / cognac – 2/7 €

Birra artigianale 0,75 lt birrificio Angeloni – 11 €