



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 brodetto dentro e fuori – 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, rospetto, pannocchia o triglia, sardoncini, calamaro – 18 €

**Sardoncini scottadito\*** - 10 €

### Spiedini di calamari e gamberi

5 pezzi a porzione – 13 €

### 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 €



## 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 €