



Locanda  
"La Candola"

## ANTIPASTI

### *I crudi*

**"I DODICI ASSAGGI DI CRUDO"\* € 29,00**

(scampo, mazzancolla, canocia, capasanta, canestrelli, tonno, spada, branzino, ricciola, merluzzo, ombrina, orata)  
[CROSTACEI - PESCE - MOLLUSCHI - SOIA]

**SCAMPI CRUDI\* € 20,00**

[CROSTACEI]

**SCAMPI CRUDI\* NOSTRANI (ADRIATICO) - previa disponibilità - PREZZO SECONDO MERCATO**

[CROSTACEI]

**CARPACCIO DI BRANZINO IKEJIME ADRIATICO CON PUNTARELLE , EMULSIONE DI EVO  
E PESTO DISIDRATATO\* € 24,00**

[PESCE]

**DADOLATA DI TONNO CRUDO PINNA GIALLA\* € 18,00**

[PESCE - SOIA]

**LA TARTARE DEL GIORNO\* (A SECONDA DEL PESCATO) € 20,00**

[PESCE]

**TARTARE DI TONNO ROSSO ADRIATICO IKEJIME\* € 26,00**

[PESCE - SOIA]

**TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO ROSSO DELL'ALASKA "SOKEYE"\* € 24,00**

[PESCE - SOIA]

**TARTARE DI ASTICE NOSTRANO ADRIATICO\* - PREZZO SECONDO MERCATO**

[CROSTACEI]

**GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO\* € 28,00**

[CROSTACEI]

**GAMBERI BLU DELLA NUOVA CALEDONIA "CRYSTAL BLUE"\* € 22,00**

[CROSTACEI]



Locanda  
"La Candola"

### *Le nostre ostriche*

OSTRA REGAL SELECTION OR DELLA FAMILLE BOUTRAIS €/PEZZO 9,00

LA SPECIAL TARBOURIECH PERLA ROSA DELLA SACCA DEGLI SCARDOVARI €/PEZZO 9,00

ROYALE DI DAVID HERVÉ €/PEZZO 9,00

[MOLLUSCHI]

### *I cotti innovativi*

CAPPUCCINO DI SCAMPI\* AL PORRO DOLCE € 16,00

[CROSTACEI - LATTE]

TAGLIATELLA DI SEPIA\* CON PISTACCHIO TOSTATO E JULIENNE DI ZUCCHINE AL VAPORE € 16,00

[MOLLUSCHI - PISTACCHIO]

CUBOTTO DI POLENTA AL NERO DI SEPIA RIPENO DI SEPIE E CREMA DI ZAFFERANO € 16,00

[MOLLUSCHI - SEDANO - SOLFITI]

GAMBERI\* CON CREMA DI MELANZANE ALLA MENTUCCIA, CREMA DI BURRATA AL TIMO  
E POLVERE DI LIQUIRIZIA € 18,00

[CROSTACEI - LATTE]

ZUPPETTA THAI AL CURRY ROSSO CON GAMBERI\*, FUNGHI E LATTE DI COCCO € 18,00

[CROSTACEI - PESCE]



Locanda  
"La Candola"

*I cotti tradizionali*

**ANTIPASTO "LA CANDOLA" \* € 26,00**

(capasanta, baccalà mantecato, sarde in saor, canocie, piovra, gamberi in busera, crostino di alici)

[CROSTACEI - PESCE - MOLLUSCHI - SEDANO - LATTE - ARACHIDI - GLUTINE]

**GRANCEOLA AL VAPORE € 20,00**

[CROSTACEI]

**PIOVRA\* BOLLITA CON PATATE € 15,00**

[MOLLUSCHI]

**CAPASANTA\* NOSTRANA (ADRIATICO) €/PEZZO 7,00**

[MOLLUSCHI - GLUTINE]

**CAPELONGHE ALLA GRIGLIA (salvo fermo pesca) € 20,00**

[MOLLUSCHI]

**SAUTE' DI COZZE, VONGOLE E BEVARASSE (LUPINI) € 15,00**

[MOLLUSCHI]

**ASTICE DELL'ADRIATICO (su prenotazione) PREZZO SECONDO MERCATO**

[CROSTACEI]

**TRIS DI SAOR € 16,00**

(sarde, gamberi, tonno)

[CROSTACEI - PESCE - ARACHIDI - FRUTTA SECCA - GLUTINE]

**SCHIE DI LAGUNA\* FRITTE € 16,00**

[CROSTACEI - ARACHIDI - GLUTINE]

**ZOTOLI DI LAGUNA\* FRITTI € 20,00**

[MOLLUSCHI - ARACHIDI - GLUTINE]

**CALAMARETTI\* FRITTI € 20,00**

[MOLLUSCHI - ARACHIDI - GLUTINE]



Locanda  
"La Candola,"

## *PRIMI PIATTI*

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 15,00**

[MOLLUSCHI - GLUTINE]

**SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA € 16,00**

[MOLLUSCHI - SEDANO]

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO\* (IN PIROFILA MIN. PER 2) €/PORZIONE 20,00**

[CROSTACEI - PESCE - MOLLUSCHI - GLUTINE]

**SPAGHETTI IN BUSERA\* € 16,00**

[CROSTACEI - GLUTINE]

**SPAGHETTI TONNO\*, POMODORINI E PISTACCHIO € 18,00**

[PESCE - GLUTINE - PISTACCHI]

**SPAGHETTINO SCOMPOSTO CON SCAMPI\*, RICOTTA, LAMPONI E MENTUCCIA € 22,00**

[CROSTACEI - LATTE - GLUTINE]



**RISOTTO SCAMPI\*, SCORZETTA DI LIMONE E PROSECCO (MIN. PER 2) €/PORZIONE 22,00**

[CROSTACEI - SOLFITI]

**RISOTTO AL NERO DI SEPIA E CREMA DI ZAFFERANO (MIN. PER 2) €/PORZIONE 24,00**

[MOLLUSCHI - SOLFITI - SEDANO]



**RAVIOLI NERI CON BATTUTO DI GAMBERI\* SU CREMA DI MORLACCO € 20,00**

[MOLLUSCHI - CROSTACEI - LATTE - GLUTINE - UOVA]

**GNOCCHETTI AL MIELE ED ERBETTE SPONTANEE CON COZZE, VONGOLE E BEVARASSE € 16,00**

[MOLLUSCHI - GLUTINE - UOVA]



Locanda  
"La Candola"

## *SECONDI PIATTI*

**GRAN FRITTO MISTO\* ALLA TORCELLANA € 22,00**

[CROSTACEI – PESCE – MOLLUSCHI – GLUTINE - SENAPE]

**SEPIE DI PORTO IN TECIA – RICETTA DI FAMIGLIA € 24,00**

[MOLLUSCHI – SEDANO - SOLFITI]

**CALAMARI\* ALLA GRIGLIA € 20,00**

[MOLLUSCHI]

**PESCI DEL MERCATO, PREPARAZIONI VARIE €/ETTO 10,00-12,00**

[PESCE – GLUTINE - SOLFITI]

**TRANCIO DI TONNO\* ALLA GRIGLIA CON SALSA SENAPE E POMPELMO € 24,00**

[PESCE - SENAPE]

**TRANCIO DI RICCIOLA\* CON CREMA DI POMODORO DI CORBARA,**

**RIDUZIONE DI YOGURT AL TIMO E FRIGGITELLI € 28,00**

[PESCE – SEDANO - LATTE]

**FILETTO DI OMBRINA\* CON CREMA DI RUCOLA, BURRATA PUGLIESE, PINOLI, UVETTA  
E CIPOLLA DI TROPEA CAMELLATA € 28,00**

[PESCE – LATTE – FRUTTA SECCA]

**MAZZANCOLLE DI SICILIA\* GRIGLIATE ALLA CATALANA\* € 38,00**

[CROSTACEI – SEDANO - SOLFITI]



Locanda  
"La Candola"

CONTORNI € 5,00

COPERTO € 3,00

\* Trattato con abbattimento della temperatura/congelato

Le nostre pietanze vengono preparate espresso, questo potrebbe allungare leggermente i tempi di attesa. La disponibilità del pesce dipende dall'offerta del mercato e dalla stagionalità, quindi il menù potrebbe subire variazioni. In caso di non reperibilità di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti congelati comunque di ottima qualità.

*Il personale è a Vs. disposizione per qualsiasi informazione riguardante gli allergeni e l'ingredientistica*