



-- Take Away & Delivery --

**Telefono 3389706951
What's App 3389706951
Instagram Direct Message
Facebook Messenger
ecoblu89@gmail.com**

--

**Ristorante Eco Blu
Via Fidenza, 11 - Roma
3389706951**

**I prezzi potrebbero variare secondo il pescato giornaliero o
per improvvisa variazione del costo della materia prima.**

ANTIPASTI

Carpaccio di salmone e rucola
- 12 euro -

Alici marinate e melanzane
- 15 euro -

Tartare di salmone
- 15 euro -

Tartare di tonno
- 15 euro -

Carpaccio di spigola e tartufo nero
- 18 euro -

Scampi del tirreno
- a peso -

Gamberi rossi di Mazara
- a peso -

Ostriche della Bretagna
- 4 euro -

Insalata di mare
- a peso - a partire da 15 euro -

Tonno affumicato con ananas
- 12 euro -

Gamberetti alla catalana
- 15 euro -

Galantina di polpo
- 15 euro -

**Insalata con cuore di
carciofi bottarga di cabras
e scaglie di pecorino**
- 15 euro -

**Pesce spada affumicato con
praline di melone**
- 15 euro -

PRIMI PIATTI

Sugo dello chef : in bianco con calamari, gamberi, asparagi e scaglie di pecorino semi-stagionato

- 10 euro -

Risotto alla crema di scampi

- 15 euro -

Gnocchetti di patate frutti di mare, asparagi e pomodoro fresco

- 15 euro -

Ravioli di pesce fatti da noi ripieni di ricotta, pesce bianco, calamari, gamberetti e pomodoro fresco

- 15 euro -

SECONDI PIATTI

Frittura di calamari

- 18 euro a porzione -

Polpo arrostito con verdure alla griglia

- 18 euro -

Pescato al forno con patate

- a partire da 20 euro -

Pescato all'acquapazza

- 22 euro -

Grigliata mista crostacei, calamari e pesce bianco

- 25 euro -

Astice alla catalana

- 10 euro all'etto -

CONTORNI

Patate al forno

- 5 euro -

Radicchio alla griglia

- 5 euro -

Cicoria

- 5 euro -

Carciofi alla griglia

- 6 euro -

Puntarelle (stagionali)

- 8 euro -

DESSERT

Semifreddo al pistacchio

- 5 euro -

Semifreddo alla nocciola

- 5 euro -

Semifreddo al torroncino

- 5 euro -

Semifreddo alla liquirizia

- 5 euro -

Tiramisù

- 5 euro -

Cheesecake

- 7 euro -

Seadas

- 7 euro -