



**GASTRONOMIA PESCHERIA
E TAKE AWAY**

**BOTTEGA
di
ALCIDE.**

**VIA DEL COMMERCIO 2
POGGIBONSI**

MENÙ

Riso giapponese con foglie di shiso	2,50
Zuppa di miso	2,50
Sashimi di avocado	4,50
Frittura mista con gamberi e calamari e patatine	9,00
* Cacciucco di Alcide *	9,00
Tonno - pesce spada affumicato con rucola e pomodorini	7,00
Pesce a scelta dal banco cotto a piacere. (prezzo secondo quantità e tipo di di pesce)	

MENÙ DEL GIORNO

SERVITO A TAVOLA

Menù giapponese	12,00
Menù Alcide	12,00

TAKE AWAY	9,00
------------------	------

SOFT DRINKS e CAFFETTERIA

1- Acqua minerale bottiglia 1/2 L	1,50
2- Caffè	1,50
3- Caffè Freddo Shakerato	3,50
4- Cappuccino	2,20
5- Decaffeinato	1,50
6- Tè, infusi, camomilla	2,50
7- Bibite toscane in vetro <i>Queen Chinotto, Limonata e Cedrata</i>	3,50
8- Bibite bottiglia di vetro <i>(Cocacola, fanta)</i>	2,50
9- Succhi di frutta	2,50
10- Succo biologico mela e kiwi	3,50
11- Aperitivi analcolici e Bitter <i>(Campari, Crodino, Sanbitter.)</i>	3,00

ASSAGGI

Piselli secchi e alghe arrostiti aromatizzati al wasabi	2,00
Bites di salmone agli agrumi yuzu e peperoncino verde	4,00
Mousse di baccalà con cracker al nero di seppia	3,00
Cartoccino di calamari fritti e patatine	5,00
Nigiri con tonno/salmone/avocado/gamberi	1,00 l'uno
Hosomaki con tonno/salmone /avocado/gamberi	1,00 l'uno

APERITIVI

1- Spritz	4,50
2- Prosecco	3,00
3- Hugo	4,50
4- Negroni	5,50
5- Americano	5,50
8- Gin tonic	5,50
9- Dry Martini	5,50

VINO, BIRRA e SAKE

Vino rosso a calice

Chianti Classico	4,00
Morellino di Scansano	3,50

Vino bianco a calice

Vernaccia di San Gimignano	4,00
Vermentino	3,50
Birra giapponese	4,00
Birra artigianale Fedora	5,00
Sake	3,00