

Bibite

Acqua naturale 75cl Fontenoce	€ 3,00
Acqua gassata 75cl Fontenoce	€ 3,00
Sprite 33cl	€ 3,00
Coca-Cola 33cl	€ 3,00
Fanta 33cl	€ 3,00
Estathè limone o pesca 33cl	€ 3,00
Redbull	€ 3,50
Schweppes tonica o lemon	€ 3,00
Aperol soda	€ 3,50
Crodino	€ 3,00
Cedrata	€ 3,50
Campari soda	€ 3,50

Birre alla spina

Weistaimer	
Birra piccola 20cl	€ 3,50
Birra media 40cl	€ 6,00

Birre in bottiglia

Supertennent's	€ 4,00
Bjorne	€ 3,50
Heineken	€ 3,00
Ichnusa non filtrata	€ 3,50
Messina	€ 3,50
Corona	€ 3,50
Gluteen free	€ 5,00
Analcolica	€ 4,00
Birra artigianale #experience chiedi al personale	€ 7,00

Coperto €2,00 | Coperto con evento €2,50
*La direzione si riserva la scelta di far pagare la
seduta senza consumazione €3,00

Dessert

Dessert dello Chef	€ 6,00
Graffa frita con crema chantilly e “miele cotto” (miele di fichi)	€ 6,00
Semifreddi pasticceria artigianale	€ 6,00

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALIMENTARI
vi preghiamo di avvisarci e chiedere la lista ingredienti.
Il nostro staff sarà lieto di informarvi sugli ingredienti
che causano reazioni allergiche.

Seguici sui nostri canali social
@primore_fuscaldo

TAGGACI NEI TUOI POST E NELLE TUE STORIES

 



C.SO MARGELLINA | FUSCALDO MARINA
TEL. 392 03 58 311

Pesce

Antipasti

NEW Tartare di tonno rosso Chef Experience	€ 14,00
NEW Tartare di salmone Chef Experience	€ 13,00
Tartare gamberone rosso del tirreno	€ 18,00
Gamberone rosso del Tirreno crudo	€ 4,50 al pz
ReCrusco arancino al nero di seppia con cuore di baccalà mantecato e bufala e salsa di cipolla rossa di Tropea in agrodolce	€10,00
Tentacolo di polpo in crosta di guanciale di suino nero di Calabria, su letto di funghi porcini	€ 15,00
Frittura di moscardini	€10,00
Polpo e patate	€10,00
Polpette di pesce	€ 7,00

Primi

NEW Ravioli homemade al nero di seppia, ripieni di ragù di polpo, ricoperti di fonduta fresca di burrata	€ 18,00
Spaghetto alici e muddrica con crema di friggiteli	€ 12,00
Pacchero con gamberoni e pistacchi di Bronte	€ 14,00
Spaghetto alle vongole veraci	€ 16,00
Primo dello Chef	€ 20,00 /25,00

Secondi

NEW Tagliata di tonno rosso in crosta di semi misti e crema di avocado	€ 16,00
Seppia in crosta su letto di stracciatella e zest di bottarga di muggine	€ 15,00
Filetto di pesce fresco (San Pietro, Sarago, Branzino, Ricciola) con pomodorino giallo e rosso del Piennolo de Vesuvio su crostino di pane	€ 20,00
Frittura di calamari	€ 17,00
Grigliata di gamberoni rossi del Tirreno prima scelta	€ ... cad.
Secondo dello Chef	

Coperto €2,00 | Coperto con evento €2,50
*La direzione si riserva la scelta di far pagare la seduta senza consumazione €3,00

Carne

Antipasti

Bufala e prosciutto crudo	€ 10,00
Tartare di manzo con olio EVO e scaglie di tartufo di stagione	€ 13,00

Primi

Spaghetto quadrato con pomodorini, burrata e pistacchio	€ 10,00
Primo dello Chef	
Secondi	
Hamburger 230g	€ 8,00
Filetto al 160 anni	€ 25,00
Entrecôte di manzo alla griglia	€ 16,00
Entrecôte ai funghi porcini	€ 20,00
Filetto di manzo	€ 18,00
Secondo dello chef	

Contorni

Insalata verde	€ 4,50
Verdure di stagione ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino o al limone	€ 6,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Patate con la buccia	€ 4,50
Patate stick	€ 3,50

NEW

Insalatone

Insalatone mediterraneo Valeriana, salmone a sashimi, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, bufala e semi misti	€ 13,00
Panzareddra Pane duro, pomodoro di Belmonte, lattughino, alici salate locali, olive ammaccate e olio EVO	€ 10,00

Panino del marinaio



Ù purpu Polpo e patate, pomodorini sott'olio, burrata, miele d'acacia e valeriana.	€ 13,00	À roosa Rosamarina imepata rossa, scaglie di grana, rucola e pachino.	€ 10,00
Ù tunnu ficu Tartare di tonno, fichi paesani, valeriana e burrata.	€ 14,00	Reccalà Panino al pepe crusco Baccalà fritto, pepi cruschi, bufala e insalatina.	€ 12,00
Ù cazzarè Panino al basilico Tartare di salmone, stracciatella, melanzana violetta di Longobardi, salsa di barbabietola, mandorle tostate e rucola.	€ 14,00	Marenero Panino al nero di seppia Tentacolo di polpo, cipolla rossa di Tropea caramellata, burrata, valeriana, pomodorini sott'olio, patate 'mpacchiuse e miele.	€ 15,00
Rosso Rè Gamberone grigliato, guanciale in crosta, scamorza affumicata fresca, lattughino, pachino e glassa di aceto balsamico.	€ 14,00	L'aliciotto di Fuscaldo Alici saltate, tradizionali di Fuscaldo, pomodoro di Belmonte, provoletta paesana fresca, olio EVO e basilico.	€ 10,00
Re viola Panino alla barbabietola Gamberoni rossi del Tirreno al ghiaccio, bufala, pesto di valeriana e scaglie di ricotta affumicata.	€ 15,00		

Panino del contadino

Primo Re Hamburger di Podolica 230g, pomodorini sott'olio, scamorza affumicata fresca, olive ammaccate, guanciale in crosta e lattughino.	€ 13,00	Tullio Ostilio Hamburger 230g, esplosione di uovo fritto panato, pancia magra arrostita, pecorino e insalata.	€ 14,00
Romolo Hamburger 230g, pancia magra arrostita, mozzarella, patatine e insalata.	€ 13,00	Servio Tullio Hamburger 230g, cipolla di Tropea, guanciale, provola affumicata e insalata.	€ 12,00
Numa Pompilio Prosciutto crudo, grana, pachino, rucola e aceto balsamico.	€ 8,00	Tarquinio il superbo Hamburger 230g, pachino, grana, lattughino e aceto balsamico.	€ 12,00
Tarquinio Prisco Hamburger 230g, lardo di Colonnata, insalata, grana e pecorino.	€ 12,00	Americano ripieno Hamburger 300g ripieno di cheddar e speck, crosta di lardo di Colonnata, pomodoro e insalata.	€ 13,00
Anco Marzio Salsiccia, pepi cruschi, bufala e insalata.	€ 11,00		

Menu

SOLO PER BAMBINI

Piccolo Principe

Pasta al pomodoro	€ 7,00
Cotoletta al piatto	€ 9,00
Panino würstel e patatine	€ 6,00