



# ARGOT PRATI



## FRITTI

- TORTELLINI FRITTI E CREMA AL PARMIGIANO 12
- CROCCHETTE DI BACCALÀ E MAYO ALLE ALGHE 10
- SPIEDINI DI CALAMARI E AIOLÌ 9
- POLPETTE DI BOLLITO IN SALSA VERDE 10
- FISH AND CHIPS 10
- CALAMARETTI CACIO, PEPE E LIME 13
- BOMBE DI POLPO ALLA GALIZIANA 12
- SUPPLI' DI RIGAJE 5
- VERDURE IN PASTELLA 8
- PATATINE FRITTE 8

- BFO**
- POLLO ALLA CACCIATORA 9
  - KATSUSANDO DI MAIALE 10
  - POLPO E MAYO AL THÈ MATCHA 10
  - CAPONATA E PROVOLA 8

## ARGOT APERITIF

CLASSIC DRINK • MOCKTAIL  
VINO • BIRRA

HUMMUS CON PANE CARASAU

GIARDINIERA DI VERDURA HOME MADE

RICOTTINA DI MUCCA CON POMODORINI  
CONFIT E OLIO AL BASILICO

FRITTO A FANTASIA DELLO CHEF

15

SIGNATURE COCKTAIL • PREMIUM DRINK  
CHAMPAGNE

HUMMUS CON PANE CARASAU

GIARDINIERA DI VERDURA HOME MADE

RICOTTINA DI MUCCA CON POMODORINI  
CONFIT E OLIO AL BASILICO

FRITTO A FANTASIA DELLO CHEF

20

## EXCELLENCE

OSTRICHE DA 6 CAD.

ALICI DEL CANTABRICO, BURRO E ORIGANO 9

SELEZIONE DI FORMAGGI 16

SELEZIONE DI SALUMI 20

ORARIO 18:00 - 20:00 • 23:00 - 1:00





# ARGOT PRATI



## FRIED

- FRIED TORTELLINI AND PARMESAN CREAM 12
- COD CROQUETTES AND SEAWEED MAYO 10
- SQUID SKEWERS AND AIOLÌ SAUCE 9
- BOILED MEATBALLS IN GREEN SAUCE 10
- FISH AND CHIPS 10
- SMALL SQUID WITH CHEESE, PEPPER AND LIME 13
- GALICIAN OCTOPUS BOMBS 12
- CHEESE-RICE BALL WITH CHICKEN GIBLETS 5
- VEGETABLES IN BATTER 8
- FRENCH FRIES 8

- BFO** CHICKEN CACCIATORA 9
- PORK KATSUSANDO 10
- OCTOPUS AND MATCHA TEA MAYO 10
- MIXED VEGETABLES AND PROVOLA CHEESE 8

## ARGOT APERITIF

- CLASSIC DRINK • MOCKTAIL  
WINE • BEER
- HUMMUS WITH CARASAU BREAD  
HOMEMADE VEGETABLE
- COW RICOTTA WITH CHERRY TOMATOES  
AND BASIL OIL
- FRIED TO THE CHEF'S IMAGINATION  
15
- SIGNATURE COCKTAIL • PREMIUM DRINK  
CHAMPAGNE
- HUMMUS WITH CARASAU BREAD  
HOMEMADE VEGETABLE
- COW RICOTTA WITH CHERRY TOMATOES  
AND BASIL OIL
- FRIED TO THE CHEF'S IMAGINATION  
20

## EXCELLENCE

- OYSTERS FROM DA 6 CAD.
- CANTABRIAN ANCHOVIES, BUTTER AND OREGANO 9
- SELECTION OF CHEESES 16
- SELECTION OF CURED MEATS 20

HOURS 18:00 - 20:00 • 23:00 - 1:00

