

ITALIAN

Flaherty's Famous Lazy Man's Cioppino 30.95

Zuppa di pesce Gamberetti, capesante, pesce del giorno, vongole, cozze, calamari. In brodo di pomodori San Marzano

APPETIZERS

Sesame-cruste Seared Ahi Tuna And Avocado 14.95

Tonno rosso avvolto in crosta di semi di sesamo con avocado Tonno rossoscot-tato con wasabi, salsa di soja et zenzero

Brie And Roasted Garlic 8.95

Formaggio Brie al forno accompagnato di aglio arrostito Con crostini

Oysters On The Half Shell

Ostriche fresche sulla mezza conchiglia Con aceto balsamico e scagliono

Alla mezza dozzina MP

Ostriche Rockefeller 4 Ostriche

Fried Oysters 13.95

Ostriche gratinate Ostriche gratinate con il panko in salsa di limone e fagioli neri. Con salsa cocktail

Clams or Mussels or Combination 15.95

Pepate di cozze/Pepate di vongole /Oppure miste

Dungeness Crab And Fire-Roasted Artichoke Quesadilla 16.95

Quesadillas di granchio e di carciofo arrostito Con salsa piquante e salsa di avocado

Crab Cocktail 16.95

Cocktail di granchio granseola Granchio granseola con salsa cocktail

Crispy Local Calamari 12.95

Calamari fritti della baia di Monterey Anelli e tentacoli di calamari fritti . Con salsa cocktail e salsa tartara

Signature Crab Cakes 13.95

IPolpettine di granchioCon una salsa maionese al peperone e insalata della casa

Castroville Artichoke 9.95

Carciofo di Castroville Cotto al vapore, con una salsa maionese al peperone

Salmon And Tuna Tartare 13.95

Tartare di tonno e di salmone

Abalone MP

Medaglioni di occhio di bue. Saltate in padella

Jumbo Prawns Cocktail 16.95

Cocktail di gamberoniCon una salsa cocktail piccante

SOUPS AND CHOWDERS

Flaherty's Signature Clam Chowders:

CREAMY NEW ENGLAND OR MANHATTAN RED 8.95

Clam Chowder Flahery Vellutata di vongole allo stile "New England" oppure "Manhattan Red"

con pane agro 12.95

Oyster Stew 16.95

Vellutata di ostriche In una salsa di crema piccante con sherry

Astice e pomodoro Bisque 9.95

con Cynara scolymus tazza scodella

Crab Chowder 13.95

Vellutata di granchio Con mais e patate

SALADS

Classic Wedge Salad With Bay Shrimp 12.95

Insalata classica con gamberetti: lattuga, gorgonzola, pomodori, noci carmellate, bacon

Salinas Valley Mixed Greens 6.95

Insalata verde: con fagioli e pomodori, condimenti a scelta

Seafood Mediterranean Salad 17.95

Insalata mediterranea con frutti di mare: feta, olive, cetriolo, pomodori, peperoni arrostiti, cipolla rossa, calamari, gamberetti, aceto balsamico

Flaherty's Seafood Cobb 18.95

Insalata di frutti di mare: granchio, gamberetti, uova sodo, bacon, gorgonzola, pomodori, avocado, lattuga romana, condimenti a scelta

Classic Caesar Salad 10.95

Insalata di Cesare: lattuga romana, parmigiano reggiano, crostini all'aglio

Con gamberetti grigliati 16.95

Con petto di pollo arrostito 13.95

Dungeness Crab Louis 20.95

Insalata di granchio granseola: polpa di granchio granseola, uova sodo, cetriolo, pomodori, olive

SHELLFISH AND PASTA

Homemade Crab Ravioli 26.95

Ravioli di granchio Finiti con capesante e caviale, con una crema di sherry

Prawns Italiano 27.95

Gamberi all'aglio con pappardelle Gamberi fritti con scagliono, pomodori, cuori di carciofo, funghi, olive

Linguini Con Pescatore 27.95

Linguini alla pescatore Con capesante, gamberoni, vongole, cozze, caperi, cuori di carciofo, funghi, olive

Dungeness Crab And Fresh Pasta 27.95

scelta di Granchio granseola con pasta fresca In salsa di crema al limone; con spinaci, funghi, pomodori

o pomodori freschi / basilico / scalogno

Linguini With Fresh Clams 21.95

Linguine alle vongole Olio d'olive, aglio, scalogni, pomodori Oven Broiled Coda di aragosta australiana

Alaska King Crab Legs MP

fuoco mais torrefatto / tratte burro

Live Maine Lobster MP

Aragosta cotta al vapore

Whole Cracked Crab MP

Polpa di granchio granseola da sgusciare

BISTRO

Amazing Brioche Lobster Melt 18.95

Panino con aragosta Cornetto con aragosta, con insalata di Cesare

Crab BIt And Chowder 18.95

Panino con granchio e vellutata

"Painted Hills" Natural Beef Hamburger 13.95

Hamburger di carne di manzo biologica Con insalata della casa

English Fish And Chips 16.95

Filetti di pesce fritti con patatine Con insalata della casa

FRESH CATCH SEAFOOD

Seared Hawaiian Ahi Tuna 26.95

Tonno rosso awaiiano scottato Con salsa di soja e wasabi

Charbroiled Pacific Swordfish 26.95

Pesce spada alla griglia Con una salsa di cocco, zenzero e ananas

Grilled Alaskan Halibut MP

Rombo alla griglia Con funghi porcini, basilico, e un tocco di crema

SPECIALTIES

Mixed Seafood Grill 31.95

Grigliata di pesce Capesante/gamberi/vongole/cozze/pesce

Monterey Bay Abalone MP

Medaglioni di abalone Saltate in padella

Calamari Steak Piccata 22.95

Calamaro stesso Con salsa di limone e caperi

European Scampi 27.95

Gamberoni saltati in padella

Lobster And Fire Roasted Risotto 34.95

Risotto con mais a aragosta

FROM THE GRILL

Grilled Wild Salmon 25.95 / 29.95

Salmone selvatico grigliato Con una salsa di frutti della passione et aceto balsamico

Selvatici Calturati Capesante 26.95

Fagioli bianchi + bacon + verdure grigliato/ Nuova Inghilterra Catturati

Pan Roasted Breast Chicken 21.95

Pan pollo arrosto jus au marinati / naturale

Rib Eye Steak 35.00

istecca alla fiorentina

Petit Filet Mignon 35.00

Combinationa

Bistecca alla griglia

Con pesce più \$ 7.95 Con gamberoni più \$ 9.95 Con coda di aragosta

Tutti i secondi piatti verranno serviti con una scelta di patate o di riso e vegetail della stagione, esclusa la pasta MP: i prezzi variano a seconda ai prezzi del mercato Attenzione: tutti i tipi di pesce serviti potrebbero avere delle spine, l'acqua verrà servita unicamente su richiesta, potremmo decidere di includere un 18% di mancia. la consumazione di pesce o di carne crudi potrebbe aumentare il rischio di un'intossicazione alimentare