

ITALIAN

Flaherty's Famous Lazy Man's Cioppino 29.95

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

APPETIZERS

Sesame-crusted Seared Ahi Tuna And Avocado 10.95

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

Brie And Roasted Garlic 8.50

Formaggio Brie al forno accompagnato di aglio arrostito Con crostini

Oysters On The Half Shell

Ostriche fresche sulla mezza conchiglia Con aceto balsamico e scagioni

Alla mezza dozzina MP la dozzina MP

Oysters Rockefeller 14.50

Ostriche Rockefeller 4 Ostriche

Fried Oysters 11.95

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

Clams or Mussels or Combination 11.95

Pepate di cozze/Pepate di vongole /Oppure miste

Dungeness Crab And Fire-Roasted Artichoke Quesadilla 12.95

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

Crab Cocktail 15.95

Cocktail di granchio granseola Granchio granseola con salsa cocktail

Crispy Local Calamari 8.95

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

Signature Crab Cakes 12.95

IPolpettine di granchio Con una salsa maionese al peperone e insalata della casa

Castroville Artichoke 8.95

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

Salmon And Tuna Tartare 10.95

Tartare di tonno e di salmone

Abalone MP

Medaglioni di occhio di bue. Saltate in padella

Seared Diver Sea Scallops 10.50

Capesante saltata in padella Con ananas grigliata

Jumbo Prawns Cocktail 14.95

Cocktail di gamberoni Con una salsa cocktail piccante

SOUPS AND CHOWDERS

Flaherty's Signature Clam Chowders:

CREAMY NEW ENGLAND OR MANHATTAN RED 8.50

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

Oyster Stew 13.95

Vellutata di ostriche In una salsa di crema piccante con sherry

Astice e pomodoro Bisque

con Cynara scolymus tazza 850 scodella 1050

Crab Chowder 12.95

Vellutata di granchio Con mais e patate

SALADS

Classic Wedge Salad With Bay Shrimp 10.95

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

Salinas Valley Mixed Greens 5.95

Insalata verde: con fagioli e pomodori, condimenti a scelta

Seafood Mediterranean Salad 14.95

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

Flaherty's Seafood Cobb 19.95

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

Classic Caesar Salad 9.50

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

Con gamberetti grigliati 14.95

Con petto di pollo arrostito 12.95

Dungeness Crab Louis 18.95

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

SHELLFISH AND PASTA

Homemade Crab Ravioli 24.50

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

Funghi porcini Agnolletti 17.95

pasta ripiena di porcini fungo con una salsa provençal / pomodori / scalogno

Prawns Italiano 25.50

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

Linguini Con Pescatore 25.50

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

Dungeness Crab And Fresh Pasta 25.50

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 19.50

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 Croissant Lobster Melt 18.95

Panino con aragosta Cornetto con aragosta, con insalata di Cesare

Crab Bit And Chowder 16.95

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 15.95

Filetti di pesce fritti con patatine Con insalata della casa

FRESH CATCH SEAFOOD

Grilled Pacific Coast Sand Dabs 24

Sogliola impanata, fritta Con salsa di burro chiaro

Seared Hawaiian Ahi Tuna 25

Tonno rosso awaiiano scottato Con salsa di soja e wasabi

Charbroiled Pacific Swordfish 24

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 30

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

Monterey Bay Abalone MP

Medaglioni di abalone Saltate in padella

Calamari Steak Piccata 21

Calamaro stesso Con salsa di limone e caperi

European Scampi 26

Gamberoni saltati in padella

Lobster And Fire Roasted 34

Risotto con mais a aragosta

FROM THE GRILL

Grilled Wild Salmon MP

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

Grigliate Diver Sea Capesante 25

salsa di cocco allo zenzero

Pan Roasted Breast Chicken 21

Pan pollo arrosto jus au marinati / naturale

Rib Eye Steak 35

istecca alla fiorentina

Petit Filet Mignon 34

Combinationa

Bistecca alla griglia

Con pesce più \$ 6 Con gamberoni più \$ 7 Con coda di aragosta

Tutti i secondi piatti verranno serviti con una scelta di patate o di riso e vegetali 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, 18 per cento di mancia verrà inclusa per un tavolo di sei coperti in sù, la consumazione di pesce o di carne crudi potrebbe aumentare il rischio di un'intossicazione alimentare