

# Capitolo *Tre*

*Cap.3*

RACCONTI *di* MUSICA *e* SAPORI

*Cap.3*

*Menù*

## Avvertenze per il consumatore

**Riguardo gli allergeni** il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e Khorasan), **segale**, **orzo**, **avena**, **uova** e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, **anidride solforosa e solfiti**, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle**, **nocciole**, **noci**, **noci di acagiù**, **noci di pecan**, **noci del Brasile**, **pistacchi**, **noci macadamia**, **o noci del Queensland**; **sedano** e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.

## Allergeni

- |              |                    |
|--------------|--------------------|
| 1- Cereali   | 8- Frutta a guscio |
| 2- Crostacei | 9- Sedano          |
| 3- Uova      | 10- Senape         |
| 4- Pesce     | 11- Molluschi      |
| 5- Arachidi  | 12- Lupini         |
| 6- Soia      | 13- Sesamo         |
| 7- Latticini | 14- Solfiti        |

*Servizio 10%*

# CONVIVIALE

Cap.3

**Pizzella Marinara  
e acciuga del Cantabrico** <sup>1, 4, 12</sup>

20

**Pane, burro e acciughe** <sup>1, 4, 7, 12</sup>  
*Crostini di pane homemade al lievito madre,  
burro centrifugato e acciuga del Cantabrico*

\*minimo per 2 persone

20

# INTRODUZIONE

Cap.3

## **Caponata di seppia** <sup>1, 14, 8, 7, 12</sup>

*tagliatella di seppia CBT, scarola, pomodoro semi dry, arancia, olive, fresella, dressing di yogurt e mayo di carota*

18

## **Tartare di tonno** <sup>4, 12</sup>

*Tartare di tonno rosso, guacamole e fresella*

25

## **Carpaccio di manzo** <sup>1, 7, 12, 8</sup>

*Carpaccio di manzo del Sannio, ricotta di fuscella e marmellata di fichi*

22

## **Catalana di Astice** <sup>2, 8</sup>

*Astice al vapore, pomodoro pachino e cipolla rossa di Tropea*

38

# CRUDI

*Cap.3*

**Scampo**

*8/pz.*

**Gambero rosso**

*7/pz.*

**Tartufi di mare <sup>2</sup>**

*3/pz.*

I.

# CAPITOLO 1°

Cap.3

**Spaghetti all'astice** <sup>1, 2, 3, 7, 9</sup>

*Spaghetto fresco all'astice e pomodoro pachino*

33

**Fusilli Capitolo 3** <sup>1, 3, 7, 8</sup>

*Fusillo fresco con pomodoro giallo,  
cacioricotta agerolese e salsa di basilico*

18

**Linguine gamberi e zucchini** <sup>1, 2, 12</sup>

*Linguine "Marchio Verificato" con tartare di gambero crudo,  
zucchine fritte e burro di gamberi*

24

**Tortelli del Nobile** <sup>1, 7, 8, 12</sup>

*Tortello fresco ripeno di bufala, soute di vongole veraci,  
lupini e fasolari*

24

II.

# CAPITOLO 2<sup>o</sup>

Cap.3

## **L'oro d'estate** <sup>4,10</sup>

*Ombrina bocca d'oro CBT, sedano ghiaccio,  
coulis di pachino a crudo e aglio nero*

22

## **Polpo Teriyaki** <sup>14,7</sup>

*Polpo CBT laccato alla teriyaki, piselli, mayo e chips di patate*

24

## **Frittura di calamari** <sup>1,5,8</sup>

*Calamaro fritto, insalata mizuna, quinoa e salsa limone*

18

## **Entrecôte**

*Entrecôte di manzo sannita con patate novelle*

25

IV.

# DOLCI

*Cap.3*

**Tiramisù**

10

**Magnum al pistacchio  
e frutti rossi**

10

**Lingotto fondente al rum**

10

*Acqua San Pellegrino*

3

*Acqua Panna*

3

### **Avvertenze per il consumatore**

**Riguardo le materie prime** i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata e i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (\*\*) sono abbattuti all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

*fin.*

Capitolo *Tre*

