DAMARE

sea food & homemade pasta

ANTIPASTI

Tartare di pescato del giorno con caponatina di guacamole 1-4	18
Carpaccio di polpo cbt su spinacino e maionese di polpo 3-4-7	16
Crudo della casa (2pz) 2-4-11	40
Bon Bon di gambero di Mazara con cuore di caprino 2-4-11	18

MENU VEGANO

Spaghetto 17, aglio, EVO, pepe verde, pomodorini datterini, succo di limone, granella di mandorle 1-2-4-11	17
Hamburger di quinoa con caprino e noci 7-8	12

PRIMI PIATTI

Risotto cacio e pepe con carpaccio di gamberi rossi di Mazara e zaste di limone 1-2-4-7	18
Fettuccine al nero di seppia con julienne di calamari marinati e bottarga di muggine 1-4	19
Tagliatelle burro e salvia con baccalà mantecato e olive taggiasche 1-4-7	17
Paccheri con granzeola pomodorini del piennolo riduzione di provolone del Monaco 1-2-4-7	20
Spaghetto 17 con capesanta, pomodorini, pepe verde, limone e mandorle 1-2-4-11	20
Spaghetto con colatura di alici di cetara riserva 2018 1-4	20

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno del Tirreno 4	60/kg
Tris di baccalà portoghese in pastella neutro, semi di sesamo, nero di seppia su crema di rapa rossa 1-4-7-10	20
Polpo arrostito su emulsione di patata e pomodorini secchi di Calabria 2-4-7	20
Tocchetti di tonno in zuppeta di fagioli e zucca 1	18
Pescato del giorno in acqua pazza in carta fata 4	22

CONTORNI

Melanzane in agrodolce	7
Scarola imbottita	7
Insalata ricca	6
Verdura grigliata	6

Chiediamo alla gentile clientela di informarci subito in caso di allergie alimentari, al fine di poter indicare verbalmente la composizione dei nostri piatti onde evitare qualsiasi problema di salute ai nostri ospiti.

DAMARE

sea food & homemade pasta

DOLCI

Foresta nera	6
1-3-5-7-8	
Babà	6
1-3-5-7-8	
Tortino mele e mandorle	6
1-3-5-7-8	
Sacher	6
1-3-5-7-8	
Babà su crema calda e riduzione di vov	6
1-3-5-7-8	

BEVANDE

Acqua naturale 0,75	2,50
Acqua Ferrarelle 0,75	2,50
Coca cola 33 cl	3,00
Coca cola zero cl 33	3,00
Fanta cl 33	3,00

BIRRE

Menabrea bionda 33 cl	4,00
Menabrea rossa 33 cl	4,50
Ceres strong 33 cl	5,00
Corona extra 33 cl	5,00

REGOLAMENTO(UE) N° 1169/2011 INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
11. Molluschi e prodotti a base di molluschi
12. Senape e prodotti a base di senape
13. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Chiediamo alla gentile clientela di informarci subito in caso di allergie alimentari, al fine di poter indicare verbalmente la composizione dei nostri piatti onde evitare qualsiasi problema di salute ai nostri ospiti.