



Menù

Chef: Stefano Caucci

Cruditès di Mare

OSTRICHE

Ostriche San Michele (4 - 14)	€ 6,00 al pz
Ostriche Special (6 pz) (4 - 14)	€ 30,00

FRUTTI DI MARE

Fasolari (4)	€ 2,00 al pz
Tartufi (4)	€ 3,00 al pz
Ricci (4)	€ 4,00 al pz
Pescato del giorno (secondo disponibilità) (4)	

CROSTACEI

Scampi ^(Ab) (2 - 4)	€ 4,00 al pz
Gamberi rossi di Sicilia ^(Ab) (2 - 4)	€ 6,00 al pz

GRAN CRUDO DI MARE

Ricci, fasolari, ostriche, scampi ^(Ab) , gamberi ^(Ab) (secondo disponibilità del giorno) (2 - 4 - 14)	€ 35,00
--	---------

TARTARE

Tartare di tonno con gelée alle arance e maionese di basilico e cetriolo ^(Ab) (4 - 7)	€ 18,00
---	---------

Antipasti Caldi

Gran sautè di cozze e vongole € 14,00
(2 - 4 - 9 - 10 - 11)

Frittura di totanetti con baccalà in pastella^(Ab) € 14,00
(1 - 5 - 4 - 14)

Polpo grigliato con purea di fave e stracciatella di bufala^(S) € 16,00
(14 - 5)

Insalata di mare^(S) € 16,00
(9 - 14)

Carpaccio di branzino con olio ai fiori di finocchio e mistanca di ravanelli e valeriana^(Ab) € 25,00
(4)

Primi piatti

Spaghettone alle vongole € 14,00
(1 - 4 - 14)

Tagliolini al ragout di sgombro affumicato ^(Ab) € 14,00
(1 - 3 - 4 - 9)

Gnocchi ai frutti di mare e piselli € 16,00
(1 - 4 - 9 - 14)

Linguine ai ricci di mare € 20,00
(1 - 4 - 9)

Risotto con pistilli di zafferano, asparagi e gabbetti ^(Ab) € 20,00
(2 - 4 - 7 - 9)

Secondi piatti

Baccalà' con humus di ceci e cipolla di Tropea caramellata ^(Ab) € 18,00
(4 - 7)

Tagliata di tonno con nucola e riduzione di aceto balsamico ^(Ab) € 20,00
(4)

Gallinella al cartoccio ^(Ab) € 25,00
(2 - 4 - 14)

Grigliata mista ^(Ab) € 28,00
(2 - 4 - 14)

Il pescato del giorno, semplice ed essenziale, al forno € 8,00 l'etto
(4)

Branzino al sale (tempo di attesa ca. 30 min) € 8,00 l'etto
(4)

Contorni

Patate al forno € 5,00

Cipolla € 5,00

Agretti € 6,00

Verdure grigliate € 6,00

Desserts

Crème brûlée al pistacchio € 6,50
(1 - 3 - 7)

Tiramisù € 6,50
(1 - 3 - 7)

Mousse di ricotta e pere alle amarene € 7,00
(1 - 7)

Bavarese alla nocciola, cioccolato bianco e frutti di bosco € 7,00
(1- 3 - 7)

Tagliata di frutta di stagione € 7,00



Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Data la varietà di lavorazioni effettuate nello stesso ambiente, non si garantisce la completa assenza di tracce di allergeni.

Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente.

Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicita` valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

LEGENDA

Ab. : Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, CE 853/04

S. : Prodotto surgelato all'origine

Il prezzo del pescato può subire oscillazioni in base al prezzo battuto all'asta