

# Menù

*Chef: Stefano Caucci*

## Frutitès di Mare

### OSTRICHE

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

### FRUTTI DI MARE

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

### CROSTACEI

<i>Scampi</i> <sup>(Ab)</sup> (2 - 4)	€ 4,00 al pz
<i>Gamberi rossi di Sicilia</i> <sup>(Ab)</sup> (2 - 4)	€ 6,00 al pz

### GRAN CRUDO DI MARE

<i>Ricci, fasolari, ostriche, scampi</i> <sup>(Ab)</sup> , <i>gamberi</i> <sup>(Ab)</sup> (secondo disponibilità del giorno) (2 - 4 - 14)	€ 35,00
--	---------

### TARTARE

<i>Tartare di tonno con gelee alle arance e maionese di basilico e cetriolo</i> <sup>(Ab)</sup> (4 - 7)	€ 18,00
--	---------

## *Antipasti Caldi*

*Gran sauté di cozze e vongole*

€ 14,00

(2 - 4 - 9 - 10 - 11)

*Frittura di totanetti con baccalà in pastella* <sup>(Ab)</sup>

€ 14,00

(1 - 5 - 4 - 14)

*Dolpo grigliato con purea di fave e stracciatella di bufala* <sup>(S)</sup>

€ 16,00

(14 - 5)

*Insalata di mare* <sup>(S)</sup>

€ 16,00

(9 - 14)

*Carpaccio di branzino con olio ai fiori di finocchio e misticanza di ravanelli e valeriana* <sup>(Ab)</sup>

€ 25,00

(4)

## Primi piatti

*Spaghettoni alle vongole* € 14,00  
(1 - 4 - 14)

*Tagliolini al ragout di sgombero affumicato* <sup>(Ab)</sup> € 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 gobbetti* <sup>(Ab)</sup> € 20,00  
(2 - 4 - 7 - 9)

## Secondi piatti

*Baccalà' con humus di ceci e cipolla di Tropea caramellata* <sup>(Ab)</sup> € 18,00  
(4 - 7)

*Tagliata di tonno con rucola e riduzione di aceto balsamico* <sup>(Ab)</sup> € 20,00  
(4)

*Gallinella al cartoccio* <sup>(Ab)</sup> € 25,00  
(2 - 4 - 14)

*Grigliata mista* <sup>(Ab)</sup> € 28,00  
(2 - 4 - 14)

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

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

## *Pontorni*

*Patate al forno* € 5,00

*Picoria* € 5,00

*Agretti* € 6,00

*Verdure grigliate* € 6,00

## Desserts

*Preme bruleè al pistacchio* € 6,50  
(1 - 3 - 7)

*Tiramisù* € 6,50  
(1 - 3 - 7)

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

*Savarese 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 allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa 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 SO<sub>2</sub>.
- 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