



#staytunas

MENÙ



## Antipasti

SAUTÉ DI COZZE <sup>1-4-14</sup>	€ 13
CANESTRELLI SFUMATI AL VINO <sup>4-14</sup>	€ 15
GAMBERI SALTATI CON JULIENNE DI VERDURE <sup>2-4</sup>	€ 16
RICCIOLI DI CALAMARO, ERBETTE COLORATE E VINAIGRETTE AL LAMPONE <sup>4-14</sup>	€ 16

## Primi

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE <sup>1-4-14</sup>	€ 20
PACCHERI AL RAGU DI RICCIOLA <sup>1-3-4-9</sup>	€ 20
TONNARELLI DI PASTA FRESCA CON CREMA ALLA CACIO E PEPE CON EMULSIONE AI RICCI DI MARE <sup>1-2-4-7-14</sup>	€ 20

## Secondi

PESCA DAL BANCO (CON IL SUO CONTORNO) <sup>2-4-14</sup>	€ 24
POLPO CROCCANTE, CICORIA RIPASSATA, HUMMUS DI CECI E POMODORINO SECCO <sup>4-11-14</sup>	€ 25
TRANCIO DI RICCIOLA, CUORE DI LATTUGA, SALSA ALL'ACE <sup>4</sup>	€ 25

## Contorni

VERDURE DI STAGIONE	€ 7
PATATE RUSTICHE FRITTE	€ 7
FRIGGITELLI FRITTI	€ 7

## Fritti con farina di riso e farina di grano saraceno

FRITTURA DI PESCIOLINI <sup>4</sup>	€ 16
FRITTURA DI CHUPARONES <sup>4-14</sup>	€ 18
FISH & CHIPS <sup>4</sup>	€ 18
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI <sup>2-4-14</sup>	€ 20
FRITTURA DI CALAMARI <sup>4-14</sup>	€ 20
FRITTURA DELLA CASA <sup>2-4-14</sup>	€ 20

## Tartare

TARTARE DI SALMONE* ACCOMPAGNATA DA SALSA DI SOIA E OLIO AL SESAMO <sup>4-6-11</sup>	€ 15
TARTARE DI ORATA* ACCOMPAGNATA DA OLIO, LIMONE E ZENZERO <sup>4</sup>	€ 15
TARTARE DI RICCIOLA* ACCOMPAGNATA DA OLIO SALE E PEPE <sup>4</sup>	€ 19
TRIS DI TARTARE: SALMONE / ORATA / RICCIOLA* E RELATIVE SALSE <sup>4-6-11</sup>	€ 22

## Gamberi e scampi

GAMBERO ROSSO* (AL PEZZO) <sup>2</sup>	€ 7
SCAMPO DA CRUDO* (AL PEZZO) <sup>2</sup>	€ 5

## Ostriche

OSTRICHE FINE DE CLAIRE (AL PEZZO) <sup>14</sup>	€ 4
OSTRICHE GILLARDEAU (AL PEZZO) <sup>14</sup>	€ 6

## Special

MARECHIARO* (PLATEAU CON TRIS DI TARTARE CONDITE E CROSTACEI) <sup>2-4-6-11</sup>	€ 45
MARECRUDO* (PLATEAU CON TRIS DI TARTARE CONDITE, OSTRICHE E CROSTACEI) <sup>2-4-6-11-14</sup>	€ 55

## Dessert

A SECONDA DEL PESCATO <sup>3-7</sup>	€ 6
SORBETTO <sup>7</sup>	€ 4
SORBETTO CORRETTO <sup>7</sup>	€ 5

## Le Bevande e i Drink

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE	€ 2
COCA COLA/ COCA COLA ZERO / SPRITE/ FANTA	€ 4
TÈ AL LIMONE/ PESCA	€ 4
CAFFÈ	€ 2
AMARO	€ 5
SPRITZ APEROL O CAMPARI	€ 7
GIN TONIC	€ 8
GIN TONIC PREMIUM	€ 13

## Le Birre

PERONI NASTRO AZZURRO ALLA SPINA PICCOLA	€ 5
PERONI NASTRO AZZURRO ALLA SPINA MEDIA	€ 7
RAFFO 33 CL. (BOTTIGLIA)	€ 5
ASAHI 33 CL. (BOTTIGLIA)	€ 6
PERONI CRUDA 33 CL. (BOTTIGLIA)	€ 6
PERONI SENZA GLUTINE 33 CL. (BOTTIGLIA)	€ 6
COPERTO E FESTIVI (CAD)	€ 3

\* PRODOTTO ABBATTUTO AI SENSI DELLA LEGGE REG. CEE 853/2004  
ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE

L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI È RIPIPORTATO IN ULTIMA PAGINA



## Elenco allergeni

#	ALLERGENE	ESEMPI
1	GLUTINE	CEREALI GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI
2	CROSTACEI E DERIVATI	SIA QUELLI MARINI CHE D'ACQUA DOLCE: GAMBERI SCAMPI ARAGOSTE, GRANCHI PAGURI E SIMILI
3	UOVA E DERIVATI	TUTTI I PRODOTTI COMPOSTI CON UOVA, ANCHE IN PARTE MINIMA. TRA LE PIÙ COMUNI: MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI E CREME ECC
4	PESCE E DERIVATI	TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI
5	ARACHIDI E DERIVATI	SNACK CONFEZIONATI CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI
6	SOIA E DERIVATI	LATTE, TOFU, SPAGHETTI ETC.
7	LATTE E DERIVATI	YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E CREME VARIE. OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE
8	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	TUTTI I PRODOTTI CHE INCLUDONO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN E DEL BRASILE E QUEENSLAND, PISTACCHI
9	SEDANO E DERIVATI	PRESENTE IN PEZZI MA PURE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI
10	SENAPE E DERIVATI	SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI SPECIE NELLA MOSTARDA
11	SEMI DI SESAMO E DERIVATI	OLTRE AI SEMI INTERI USATI PER IL PANE, POSSIAMO TROVARE TRACCE IN ALCUNI TIPI DI FARINE
12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	USATI COME CONSERVANTI POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA
13	LUPINO E DERIVATI	PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI SALAMINI FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE
14	MOLLUSCHI E DERIVATI	CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA ETC.



#staytunas

@TUNAS.MILANO  
WWW.TUNASMILANO.IT

02-23183769  
VIA FIAMMA 6, MILANO