

# Alla Carta

## Gli Antipasti dal pescato

Nighiri con mozzarella di bufala, senape ed erba cipollina (allergeni: 2,8,11)	16€
Ceviche di ombrina, latte di cocco, mango, peperoncino verde e sesamo nero (allergeni: 4,8,12)	18€
Alici del mar cantabrico con pane tostato e burro aromatizzato (allergeni: 1,4,8)	18€

## Selezione di ostriche

Gillardeau e Regal or	cadauna 7€
-----------------------	------------

## Crostacei

Scampi	€100/150kg
Gamberi Rossi	€100/150kg
Mazzancolle	€90/100kg
Astice	€130kg
Aragosta e Cicala di mare	€150kg

## Gli Sfizi caldi e fritti

Tagliatella di seppia cbt, crema di fagioli e chorizo (allergeni: 5)	16€
Mazzancolle foderate con lardo di colonnata, verza e uva passa (allergeni: 2)	16€
Frittura di alici di Ponza (allergeni: 4)	15€
Fritto di Calamaretti spillo con lime e pepe rosa (allergeni: 1,5,8)	15€

## I Cotti

Selezione dei nostri antipasti di pesce dal pescato giornaliero freddi e caldi	20€
~ solo freddi	14€
(allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)	

## I Crudi

Tartare di pesce e carpacci dal pescato giornaliero (allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)	20€
~ solo tris di tartare	14€
Plateau di crostacei dal pescato giornaliero	20€

## Cotti e Crudi

Selezione dei nostri antipasti dal pescato giornaliero	40€
Crudi e cotti di pesce (allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)	



*Il nostro crudo viene lavorato e abbattuto per almeno 48 ore,  
al fine di garantirvi la sicurezza e l'integrità del gusto*



***“Il pescato del nostro mare unito all'amore  
e la passione che abbiamo per la cucina  
ci spingono a ricercare per voi sempre il meglio da offrirvi”***

## Primi Piatti



Spaghetto vongole veraci e lupini (allergeni: 1, 4,14)	20€
Fusillone con cime di rapa, calamaretti,cozze e crumble di bottarga al pomodoro (allergeni: 1,3,4,5)	17€
Tonnarello con mazzancolle,friggitelli,basilico e mandorle tostate (allergeni: 1,2,3,9)	18€
Candele spezzate alla genovese di totano con riduzione di provolone piccante (allergeni: 1,5,8)	16€
Raviolo di branzino al profumo di agrumi,la sua tartare,hummus di ceci e thè nero (allergeni: 1,3,4,7,8,9,11)	20€

### *I particolari dello chef*

Fettuccine con burro, alici del cantabrico e crumble all'aglio nero (allergeni: 1,3,4,8)	18€
Linguina di Gragnano con Astice/Aragosta/Cicala di mare (allergeni: 1,2,10)	a peso 130/150€

## Secondi Piatti



Frittura calamari, gamberi e verdure pastellate (allergeni: 1,2,4,5)	18€
Pescato, sedano rapa, chiodini, pane di segale e prezzemolo (allergeni: 1,4,10)	20€
Polpo cbt,salsa piri piri,scarola e olive (allergeni:5)	20€
Baccalà arrecanato (patate,pomodoro,zafferano,aglio,origano e cumino) (allergeni:4)	16€
Pescato locale (a peso) (allergeni:4)	90/120€

## Contorni



Patate al forno	5€
Verdure di stagione	6€
Insalata mista	5€

# Menu di Terra

## Gli Antipasti



Carpaccio di black angus	16€
Tartare di fassona piemontese con senape in grani ed erba cipollina (allergeni: 11)	15€

## Primi Piatti



Tagliatelle al ragù di chianina (allergeni: 1,9,11)	15€
Raviolo di brasato, fonduta parmigiano e cavolo viola (allergeni: 1,3,7,8,9,11)	18€

## Secondi Piatti



Filetto di manzo alla piastra	20€
Petto d'anatra con sedano rapa, arachidi caramellate e lampone (allergeni 1, 6,8,9)	25€

# Info

TUTTI I NOSTRI PIATTI CONTENGONO I SEGUENTI ALLERGENI:

## LISTA ALLERGENI INDICATA NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE 1169/11



1. Cereali contenenti glutine, cioè: frumento, segale, orzo, avena, farro, khorasan o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
6. Arachidi e prodotti derivati.
7. Soia e prodotti derivati.
8. Latte e prodotti derivati.
9. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Kock], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
10. Sedano e prodotti derivati.
11. Senape e prodotti derivati.
12. Semi di sesamo e prodotti derivati.
13. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
14. Lupini e prodotti a base di lupini.



*Tutti i nostri prodotti sono selezionati secondo la nostra filosofia per garantirne la massima qualità, si comunica alla gentile clientela che sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento in conformità alle normative igieniche sugli alimenti (Cap IX del Reg. CE 852/2004).*

*Il prodotto ittico non cotto, marinato o scottato è stato abbattuto secondo quanto richiesto dal Reg. 853/2004.*