

MENÙ PRIMAVERA

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

7 PORTATE DA DEGUSTARE IN DUE

TRA SPECIALITÀ DEL NOSTRO MENÙ E LA FANTASIA DELLO CHEF
BASATA SUL PESCATO DEL GIORNO

(A, B, D, H, L, N)

€ 38,00

ANTIPASTI

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE CON CROSTINI DI PANE ALLA CURCUMA

(A, L, N)

€ 14,00

FRITTURA DI GAMBERI ROSA E SALSA COCKTAIL

(A, B, C, D, L)

€ 12,00

INSALATA DI MARE CON SELEZIONE DI OLI AROMATICI

(B, D, I, L, N)*

€ 16,00

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO

(B, D)

€ 14,00

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO

(B, D)

€ 16,00

GAMBERO ROSSO* 1 pz

(B)

€ 5,00

I CRUDI

SCAMPI DEL MEDITERRANEO* 1 pz

(B)

€ 6,00

OSTRICA FRANCIA 1 pz

(N)

€ 5,00

OSTRICA GILLARDEAU 1 pz

(N)

€ 7,00

PLATEAU DI CRUDO PER 2 PERSONE

(B, N)

€ 70,00

I PRIMI

FETTUCCINA ALLO STRACOTTO DI MARE CON SPUMA DI BUFALA E OLIO AL BASILICO (A, B, C, D, G, I, L, N)	€ 14,00
RAVIOLO DI MERLUZZO, FUMETTO, ALLORO E LIMONE (A, F, C, D, G, L)	€ 14,00
SPAGHETTONE "PASTIFICIO MANCINI" ALLE VONGOLE (A, L, N)	€ 16,00
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI IN DOPPIA CONSISTENZA E AGLIO NERO (B, D, G, L)	€ 18,00

I SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI E MAIONESE AL LIME * (A, C, N)	€ 18,00
SPIEDO DI MAZZANCOLLA E CATALANA A MODO NOSTRO (B, D)	€ 20,00
GUAZZETTO DI SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA POLVERE DI OLIVE E ERBETTE DI STAGIONE (D, L)	€ 23,00
TATAKI DI TONNO CON CARCIOFO ALLA ROMANA E MOUSSE ALLO YOGURT (D, G, L)	€ 24,00
ROMBO ALLA FRANCESE CON PANATURA ALLE ERBI FINI, SPUMA DI PATATE AFFUMICATE E OLIO VERDE (A, D, G)	€ 26,00
SECONDO DISPONIBILITÀ GIORNALIERA PESCE AL FORNO O AL SALE (A PARTIRE DA € 7,00 Hg) (D, L)	

I CONTORNI

PATATE AL FORNO (L)	€ 6,00
VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE	€ 6,00
FINOCCHI OLIVE E ARANCE	€ 8,00
FAGIOLINI AL LIMONE	€ 6,00

LE PIZZE

FOCACCIA BIANCA OLIO - ROSMARINO (A)	€ 6,00
MARGHERITA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO (A, G)	€ 7,00
GIALLA E ROSSA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, DATTERINO GIALLO, BASILICO (A, G)	€ 9,00
REGINELLA SALSA DI POMODORO, BUFALA, BASILICO (A, G)	€ 9,00
MARINERA CROCCANTE SALSA DI POMODORO, CRUMBLE DI PANE ALL'ORIGANO, OLIO ALL'AGLIO NERO (A)	€ 8,00
DIAVOLA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, VENTRICINA PICCANTE (A, L)	€ 9,00
CAPRICCIOSA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFINI OLIVE, UOVO SODO, PROSCIUTTO CRUDO (A, G, C, L)	€ 11,50
BOSCAIOLA FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA (A, G)	€ 9,50
FIORI E ALICI FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA, ALICI (A, G, D)	€ 11,00
QUATTRO FORMAGGI FIORDILATTE, PROVOLA, GORGONZOLA, GRANA (A, G)	€ 9,50
VEGETARIANA FIORDILATTE, ZUCCHINE, MELANZANE, CICORIA, FUNGHI CHAMPIGNON, DATTERINO ROSSO (A, G)	€ 9,50
VENDETTA SALSA DI POMODORO, DATTERINO ROSSO, MOZZARELLA DI BUFALA CRUDA, PESTO DI BASILICO (A, G)	€ 11,00
AMALFI SALSA DI POMODORO, OLIVE, ALICI, STRACCIATELLA DI BURRATA, ORIGANO (A, G, D)	€ 11,50
PRINCIPESSA FIORDILATTE, ZUCCHINE, ALICI, ZEST DI LIMONE, MENTA, STRACCIATELLA DI BURRATA (A, G, D)	€ 12,00

I DOLCI

TIRAMISÙ (A, C, G)	€ 7,00
CHEESECAKE TROPICALE (A, C, G)	€ 7,00
VELLUTATA MASCARPONE, FRAGOLE E CRUMBLE ALLE MANDORLE (A, C, G, H)	€ 7,00
VELLUTATA MASCARPONE, CIOCCOLATO E CRUMBLE ALLE MANDORLE (A, C, G, H)	€ 7,00
SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO CON CUORE DI LAMPONI (A, G, H)	€ 8,00
SORBETTO ALLA PESCA	€ 5,00
SORBETTO AI FRUTTI ROSSI	€ 5,00

“Tutti i prodotti ittici presenti nel locale sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 1 e s.m.i”

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni, SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE.

*Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità a quanto previsto dal regolamento 852/2004CE e 853/2004CE, i prodotti ittici destinati a consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE. I prodotti segnalati con * vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.*

ALLERGENI

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati e prodotti derivati
B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
C. Uova e prodotti a base di uova
D. Pesce e prodotti a base di pesce
E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
F. Soia e prodotti a base di soia
G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
I. Sedano e prodotti a base di sedano
J. Senape e prodotti a base di senape
K. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
M. Lupini e prodotti a base di lupini
N. Molluschi e prodotti a base di molluschi.