

le Mie Scelte in Cucina

Antipasti / Mare

Crudità di Mare “Ostriche Fin de Claires, tartara di tonno, scampi, gamberi rossi Sicilia, cappes.” 2.4.12.14. -	25,00
Insalata di Mare “Polipo, seppie, gamberetti e cozze. Servita tiepida con olio Evo” 2.4.12.14. -	15,00
Tartara di Tonno con capperi occhiello e aceto balsamico 4.12. -	15,00
Baccalà alaskano mantecato su crema di cima di rapa leggermente piccante 4.7.12. -	15,00
Zuppetta di conchiglie con crostini di pane pugliese 1.14. -	14,00
Capesante dell’Atlantico dorate avvolte nel bacon su purea di patate in cialda di Grana 4.7.12.14. -	15,00
Polipo alla piastra con patate croccanti e pomodoro soleggiato 4.12.14. -	15,00

i Mie Preferiti

Millefoglie di melanzane con scampi e gamberi 1.2.3.4. -	14,00
Filetti di Gallinella dorati su letto di carciofi spadellati 4.12 -	13,00
Mazzancolle di Sicilia su cannellini bianchi piccanti 2.12. -	15,00
Sarde del Mar Cantabrico con burratina pugliese 4.7. -	12,00

Antipasti / Terra

Tartara di Fassona piemontese 3.6.10. -	15,00
Carpaccio di Angus con rucola e grana 7. -	15,00
Millefoglie di melanzane con pomodoro, mozzarella di bufala e cialda di Grana 3.7.1. -	10,00

Primi Piatti / Mare

Spaghetti alle Vongole veraci 1.4.14. -	13,00
Scialatielli all’Astice “Pasta di Gragnano con mezzo Astice” 1.2.4. -	20,00
Spaghetti allo scoglio “Insalata di mare, cozze, vongole, scampi, gamberoni, astice” 1.3.4.14. -	22,00
Linguine alla Bottarga di muggine con pecorino toscano e scaglie di limone 1.4.7. -	23,00
Risotto alla pescatora (minimo 2 persone) 2.4.14. -	15,00

i Mie Preferiti

Tagliolini con farina di Castagne agli scampi, carciofi e zenzero 1.3.4. -	18,00
Gnocchetti con bocconcini di branzino, gamberi e crema di fave 1.2.4.7. -	14,00
Risotto allo zafferano con crudo di Mare “Tonno, branzino, caviale” al profumo di limone 1.2.4.7. -	28,00
Spaghettono “Trafilato in bronzo” con gamberi aglio olio peperoncino e pan trito 1.2. -	13,00

Primi Piatti / Oltre il Mare

Spaghetti al pomodoro 1.	7,00
Pennette all’Arrabbiata 1. -	7,00
Pennette alle verdure 1.7.9.	9,00
Rigatoni speck e scamorza 1.7. -	9,00

Secondi Piatti / Mare

Filetto di orata “In crosta di patate con spolverata di Grana Padana DOP” 4.7. -	15,00
Spiedino di gamberi e calamari con parure di pane aromatizzato 1.2.4.7. -	14,00
Zuppa di pesce “A seconda della pesca” / base: polipo, cozze, vongole, gamberone, calamaro 2.4.9.14. -	25,00
La nostra frittura “Acquadelle, calamari anello e spillo, triglie, gamberi (a seconda della pesca)” 1.2.4. -	18,00
Rombo alla siciliana “melanzana a funghetto, capperi, olive, pomodorini e letto di rucola” 4. -	20,00
La grigliata “Scampo, gamberone, spiedino, filetto di orata, trancio di tonno e pesce spada” 1.2.4. -	28,00
Orata / Branzino / Ricciola / Dentice “A seconda della pesca” -	Euro al Kg / 40-60,00

i Mie Preferiti

Branzino croccante con cipolla caramellata e riduzione al Groppello 1.4.1. -	17,00
Catalana di crostacei rivisitata con verdure spadellate 2.-	30,00
Tagliata di Tonno al sesamo con rucola e sale Maldon 4.11.12. -	15,00
Bertagnì in tempura 3.4.7.10. -	15,00

Secondi Piatti / Terra

Costata di manzo “400 / 500 grammi” -	18,00
Cotoletta di vitello con osso alla milanese 1.3. -	15,00
Filetto di manzo con senape antica e trevisano .7.10. -	20,00
Filetto di manzo alla griglia -	20,00
Nodino “Al vino bianco o al limone” 1.7. -	15,00

Contorni

Insalata mista “Insalata verde, carote, pomodorini” - / Patate fritte 1. -	4,00
Verdure lesse “Asparagi, fagiolini, spinaci, patate” -	4,00
Verdure grigliate “Melanzane, zucchine, peperoni e trevisano” -	4,00
Cime di rapa in A.O.P. “Aglio, olio e peperoncino” -	4,00
Pinzimonio “Carote, sedano, peperone, finocchi, zucchine” 9. -	6,00
Giardiniera fatta in casa “Di nostra produzione” 9. -	6,00

Dessert / di nostra produzione

Tiramisù 1.3.7. - / Pastiera napoletana 1.3.7. - / Crema catalana 3.7. -	5,00
Bavarese all’arancia 3.7. -	5,00
Tortino pere e cioccolato con crema al fiordilatte 3. -	5,00
Semifreddo al torroncino con cioccolato 1.3.7. -	5,00
Sformatino di Panettone con crema pasticcera 1.3.7. -	5,00
Meringata con cuore al cioccolato 1.3.7. - / Cheesecake ai frutti di bosco 1.3.7. -	5,00
Tarte Tatin di mele , calda con crema pasticcera 1.3.7. -	5,00

Insalatone

Vela “Spinacini, rucola, pomodorini, insalata di mare, cozze” 4.14. -	12,00
Classica “Insalata mista, bufala DOP, tonno, mais” 4.7. -	10,00
Vegetariana “Spinacini, insalata mista, carciofi, cipolla rossa, olive” -	9,00

Bevande

Acqua 0,75 l -	2,00
Birra media “Chiara, alla spina” -	4,00
Birra piccola “Chiara, alla spina” -	3,00
Weissbier -	4,00
Beck’s 0,33 l -	3,50
Heineken 0,66 l -	4,00

Birre Stagionali

Birra media “Ambrata, alla spina” -	5,00
Birra piccola “Ambrata, alla spina” -	3,50
Birra media “Bianca, alla spina” -	5,00
Birra piccola “Bianca, alla spina” -	3,50

Vino “Alla spina” 1 litro -	10,00
Vino “Alla spina” mezzo litro -	5,00
Vino “Alla spina” quartino -	3,50
Bibite in vetro 0,33 l -	2,50

Caffetteria

Caffè espresso -	1,50
Caffè macchiato	1,50
Cappuccino -	2,00
Caffè corretto -	2,00
Te caldo / Camomilla -	2,00
Grappe -	4,00
whisky -	5-8,00

Coperto -

Intolleranze / Allergie alimentari

Si prega di avvisare il personale di sala in caso si fosse intolleranti a qualsiasi alimento o derivato.

Nei nostri prodotti possono essere presenti

allergeni, quali:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci. Pistacchi.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In colore rosso i codici degli allergeni abbinati ad ogni proposta del Menu

Il pesce e la carne, da noi solitamente acquistati freschi, per ragioni di mercato (in brevissimi periodi dell’anno) potrebbero essere sostituiti da surgelati di qualità.

Le preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

Abbiamo prodotti senza lattosio e senza glutine.

Ci farebbe piacere preparare per te, piatti:

“Gluten Free”, vegetariani o vegani.

Facci sapere!

