

by Francesco Giordano



MENU RISTORANTE

| ANTID | CTIF  |          | / CRUDITA  |
|-------|-------|----------|------------|
|       | 13111 | JI WIARE | ( CRUIJIIA |

| Crudità di mare "ostriche Fin de Claires, tartara di tonno, scampi, gamberi | € 23,00            |
|---|--------------------|
| rossi Sicilia" (2.4.12.14.)   |                    |
| <b>Tartara</b> di tonno con trito capperi e aceto balsamico (4.12.)         | € 15,00            |
| Ostriche (2.4.)   | <i>cad.</i> € 3,00 |

## ■ ANTIPASTI DI MARE / CALDI

| Polipo alla griglia su purea di patate al basilico e trito di olive nere | € 15,00 |
|--|---------|
| taggiasche (4.7.14.)   |         |
| Insalata di mare "polipo, seppia, gamberi e cozze" (2.4.14.)             | € 15,00 |
| Mazzancolle "Sicilia" con cannellini bianchi aromatizzati al rosmarino   | € 14,00 |
| leggermente piccanti (2.9.)  |         |
| Zuppetta di conchiglie leggermente piccante (14.)                        | € 14,00 |
| Seppia della Manica agli agrumi su crema di piselli centogiorni          | € 15,00 |
| del Vesuvio (4.)   |         |

### ■ ANTIPASTI DI TERRA

| Selezione di formaggi con mostarde (1.7.10.)                   | € 13,00 |
|--|---------|
| Tartara di fassona piemontese (3.)                             | € 15,00 |
| Burrata pugliese con melanzana, pomodoro San Marzano in cialda | € 13,00 |
| di grana (7.)  |         |
| Affettati misti  | € 10,00 |

## ■ PRIMI PIATTI DI MARE

| Straccetti di pasta fresca ai crostacei (scampi, gamberi e astice) (1.2.3.4.9.) | € 20,00 |
|---|---------|
| Gnocchetti con bocconcini di ombrina, crema allo zafferano del Garda            | € 15,00 |
| e polvere di liquirizia (1.4.7.)  |         |
| Spaghettoni trafilati in bronzo con gamberi, aglio, olio, peperoncino,          | € 14,00 |
| pan trito e pomodorino confit (1.2.4)   |         |
| Risotto alla Pescatora / min. 2 persone   | € 15,00 |
| "Insalata di mare, cozze, vongole, scampo e gambero" (2.4.9.14.)                |         |
| Linguine allo Scoglio   | € 22,00 |
| "insalata di mare, cozze, vongole, scampo, gamberone, astice" (1.4.9.14.)       |         |
| Paccheri di Gragnano alle conchiglie con vellutata di cime di rapa piccanti     | € 14,00 |
| e mandorle (1.8.14.)  |         |
| Spaghetti alle vongole veraci (1.4.14.)   | € 13,00 |
| Pasta e patate rivisitata con tartara di gamberi rossi di Mazara del Vallo      | € 17,00 |
| e guanciale croccante (1.2.)  |         |

# ■ PRIMI PIATTI DI TERRA

| Spaghetti al pomodoro (1.9.)   | €   | 7,00  |
|--|-----|-------|
| Pennette all'Arrabbiata (1.9.)   | €   | 7,00  |
| Gnocchetti con speck e scamorza (1.7.9.)                               | €   | 9,00  |
| Straccetti di pasta fresca con pomodoro San Marzano e burrata (1.3.7.) | € 1 | 12,00 |

## ■ SECONDI PIATTI DI MARE

| Branzino con cremoso al limone e verdure croccanti (1.4.)                 | € 18,00 |
|---|---------|
| Filetto di Ombrina in crosta di pomodoro con carciofi trifolati (1.4.9.)  | € 20,00 |
| <b>Medaglione di Tonno</b> al pistacchio con cipolla caramellata (4.8.)   | € 15,00 |
| Rombo dorato alle erbe aromatiche con asparagi e                          | € 22,00 |
| purea di patate (1.4.7.12.)   |         |
| La Nostra Frittura di Paranza   | € 18,00 |
| "Triglie, acquadelle, calamaro anello, calamaro spillo, gamberi" (1.2.4.) |         |
| La Grigliata  | € 28,00 |
| "Scampo, gamberone, spiedino di gamberi e calamari, filetto di orata,     |         |
| coda di rospo" (1.2.4.7.)   |         |
| Filetto di Orata in crosta di patate con spolverata di grana (1.4.7.9.)   | € 15,00 |
| Frittura di calamaretto spillo e verdurine (1.2.4.9)                      | € 15,00 |

## ■ SECONDI PIATTI DI TERRA

| Costata di manzo irlandese 400 / 500 grammi                | € 18,00 |
|--|---------|
| Cotoletta di vitello con osso alla milanese (1.3.)         | € 15,00 |
| ,  | ŕ       |
| Filetto di manzo   | € 20,00 |
| "Scottona irlandese con senape antica e trevisano" (7.10.) |         |
| Filetto di manzo "Scottona irlandese alla griglia"         | € 18,00 |
| Nodino di vitello scaloppato ai funghi porcini (1.7.)      | € 17,00 |
|  |         |

### **■** CONTORNI

| Insalata mista "Insalata verde, carote, pomodorini"                   | € | 4,00 |
|---|---|------|
|   |   |      |
| Pinzimonio "Carote, sedano, peperone, finocchi, zucchine"             | € | 6,00 |
| Verdure cotte (lesse o grigliate)                                     | € | 4,00 |
| "Asparagi, fagiolini, spinaci, patate, melanzane, zucchine, peperoni" |   |      |
| Patatine fritte (1.)  | € | 4,00 |
| Spinaci al burro (7.)   | € | 4,00 |
| Patate spadellate croccanti al rosmarino                              | € | 4,00 |
| Giardiniera fatta in Casa (9.)  | € | 6,00 |
| Cime di rapa in A.O.P. (aglio, olio e peperoncino)                    | € | 6,00 |

## **■** INSALATONE

| Vela   | € 12,00 |
|--|---------|
| "Spinacini, rucola, pomodorini, insalata di mare, cozze" (4.14.) |         |
| Classica   | € 10,00 |
| "Insalata mista, bufala d.o.p., tonno, mais" (4.7.)              |         |
| Vegetariana  | € 9,00  |
| "Spinacini, insalata mista, carciofi, cipolla rossa, olive"      |         |

### BEVANDE

| Acqua Plose 0,75                                  | € 2,50                   |
|---|--------------------------|
| Birra media "Chiara, alla spina"                  | € 4,00                   |
| Birra piccola "Chiara, alla spina"                | € 3,00                   |
| Weissbier / Beck's 0,33   / Heineken 0,66         | € 4,00 / € 3,50 / € 4,00 |
| Chardonnay frizzante "Alla spina" 1 litro         | € 10,00                  |
| Chardonnay frizzante "Alla spina" mezzo litro     | € 5,00                   |
| Chardonnay frizzante "Alla spina" quarto di litro | € 3,50                   |
| Birre stagionali: Autunno-Inverno:                |                          |
| Birra media "Ambrata, alla spina"                 | € 5,00                   |
| Birra piccola "Ambrata, alla spina"               | € 3,50                   |
| Birre stagionali: Primavera-Estate:               |                          |
| Birra media "Bianca, alla spina"                  | € 5,00                   |
| Birra piccola "Bianca, alla spina"                | € 3,50                   |
| <b>Bibite</b> 0,33                                | € 2,50                   |

#### ■ CAFFETTERIA

| Caffè espresso / Caffè macchiato           | € 1,50          |
|--|-----------------|
| Caffè corretto                             | € 2,00          |
| Caffè d'orzo / Caffè d'orzo tazza grande   | € 1,50 / € 2,00 |
| Caffè Ginseng / Caffè Ginseng tazza grande | € 1,50 / € 2,00 |
| Cappuccio                                  | € 2,00          |
| Te caldo / Camomilla                       | € 2,50          |
| Grappe                                     | € 4,00          |
| Whisky                                     | € 5-8,00        |

Coperto € 2,50















### www.ristoranteserenella.it

## 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 a10 mg/Kg.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tra parentesi i codici degli allergeni abbinati ad ogni proposta del menu.

Il nostro pescato viene abbattuto a bordo.

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventivatramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

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.