



Serenella

RISTORANTE • PIZZERIA

by Francesco Giordano



M E N U R I S T O R A N T E

■ ANTIPASTI DI MARE / CRUDITÀ

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

■ ANTIPASTI DI MARE / CALDI

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

■ 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 di grana (7.)	€ 13,00
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 e polvere di liquirizia (1.4.7.)	€ 15,00
Spaghettoni trafilati in bronzo con gamberi, aglio, olio, peperoncino, pan trito e pomodorino confit (1.2.4.)	€ 14,00
Risotto alla Pescatora / min. 2 persone "Insalata di mare, cozze, vongole, scampo e gambero" (2.4.9.14.)	€ 15,00
Linguine allo Scoglio "insalata di mare, cozze, vongole, scampo, gamberone, astice" (1.4.9.14.)	€ 22,00
Paccheri di Gragnano alle conchiglie con vellutata di cime di rapa piccanti e mandorle (1.8.14.)	€ 14,00
Spaghetti alle vongole veraci (1.4.14.)	€ 13,00
Pasta e patate rivisitata con tartara di gamberi rossi di Mazara del Vallo e guanciale croccante (1.2.)	€ 17,00
Tortello di pasta fresca ripieno di ricotta di bufala con mazzancolle di Sicilia e crema al basilico (1.2.7.)	€ 18,00

■ PRIMI PIATTI DI TERRA

Spaghetti al pomodoro (1.9.)	€ 7,00
Pennette all'Arrabiata (1.9.)	€ 7,00
Gnocchetti con speck e scamorza (1.7.9.)	€ 10,00
Straccetti di pasta fresca con pomodoro San Marzano e burrata (1.3.7.)	€ 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
Medaglione di Tonno al pistacchio con cipolla caramellata (4.8.)	€ 15,00
Rombo dorato alle erbe aromatiche con asparagi e purea di patate (1.4.7.12.)	€ 22,00
La Nostra Frittura di Paranza "Triglie, acquadelle, calamaro anello, calamaro spillo, gamberi" (1.2.4.)	€ 18,00
La Grigliata "Scampo, gamberone, spiedino di gamberi e calamari, filetto di orata, coda di rospo" (1.2.4.7.)	€ 28,00
Filetto di Orata in crosta di patate con spolverata di grana (1.4.7.9.)	€ 15,00
Frittura di calamaretto spillo e verdure (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
Filetto di manzo "Scottona irlandese con senape antica e trevisano" (7.10.)	€ 20,00
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) "Asparagi, fagiolini, spinaci, patate, melanzane, zucchine, peperoni"	€ 4,00
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 "Spinacini, rucola, pomodorini, insalata di mare, cozze" (4.14.)	€ 12,00
Classica "Insalata mista, bufala d.o.p., tonno, mais" (4.7.)	€ 10,00
Vegetariana "Spinacini, insalata mista, carciofi, cipolla rossa, olive"	€ 9,00

■ BEVANDE

Acqua Plose 0,75 l	€ 2,50
Birra media "Chiara, alla spina"	€ 4,00
Birra piccola "Chiara, alla spina"	€ 3,00
Weissbier / Beck's 0,33 l / Heineken 0,66 l	€ 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
Bibite 0,33 l	€ 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
Cappuccino	€ 2,00
Te caldo / Camomilla	€ 2,50
Grappe	€ 4,00
Whisky	€ 5-8,00

Coperto	€ 2,50
----------------	--------



EAST
LOMBARDY
Savour Italy's flav



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