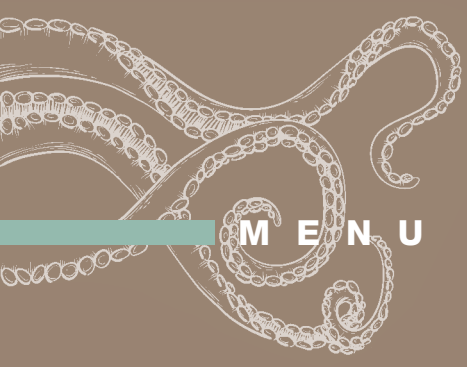

MENU

Serenella

RISTORANTE • PIZZERIA

by Francesco Giordano

il Ristorante

L'INNOVAZIONE

ANTIPASTI

Tortino di baccalà mantecato con Scarola Maritata, olive, capperi e acciughe (4.12.) € 16,00
Polipetto verace su crema di zucchine con carciofo in pastella (4.14) € 16,00
Totano ripieno su salsa di pomodoro Pachino con cialda di corallo nero (1.2.4.7.12.14) € 14,00
Stecco di baccalà croccante con giardiniera e maionese agli agrumi (1.2.4.7.12.) € 16,00

I NOSTRI CRUDI

Gran plateau di carpacci misti su ninfa d'inverno "branzino, salmone, tonno, ombrina" (4.) "Consigliato per 2 persone" € 30,00
Crudità di mare (2.4.12.14.) € 30,00
Ostriche Gillardeau N. 4 (12.14.) / € 4,50 cadauna
Tartara di tonno con capperi, sale Maldon al profumo di limone (4.12.) € 15,00

PRIMI PIATTI

Linguine con conchiglie sgusciate e spuma di pomodoro datterino (1.2.4.7.12.14.) € 18,00
Gnocchetti con ragu bianco di mare, asparago fresco e polvere di peperone (1.2.4.12.14.) € 16,00
Spaghettoni trafilati in bronzo con gamberi aglio, olio, peperoncino, pantrito e pomodoro confit (1.2.4.11.12.) € 15,00
Pasta e patate rivisitata con tartara di gamberi rossi di Mazara del Vallo, scamorza e guanciale croccante (1.2.7.12.) € 20,00
Tagliolino al nero di seppia con sfilacci di calamaro, julienne di zucchine e pomodoro confit (1.4.14.) € 17,00

SECONDI PIATTI

Filetto di orata al forno su crosta di sale e caponata di verdure (4.9.) € 16,00
Branzino ripieno alla Norma su salsa di ricotta di bufala e pomodoro profumato al basilico (1.4.7.) € 18,00
Ombrina gratinata con polvere di pomodoro e carciofi (1.4.) € 20,00
Il Bertagnì in tempura con verdure pastellate e maionese all'arancia (1.3.4.12.) € 18,00
Medaglione di tonno al pistacchio con cipolla caramellata (4.8.) € 17,00
Rombo dorato alle erbe su purea di patate e asparagi (1.4.7.) € 22,00

I CLASSICI

ANTIPASTI

Insalata di mare (2.4.12.14.) € 15,00
Sauté di cozze (12.14.) € 13,00
Sauté di conchiglie o **Zuppetta di conchiglie** leggermente piccante con crostini di pane pugliese (1.12.14.) € 16,00
Tartara di fassona piemontese (10.) € 15,00
Burrata pugliese con melanzana e pomodoro San Marzano in cialda di grana (7.) € 13,00
Affettati misti € 10,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole veraci (1.4.12.14.) € 15,00
Risotto alla pescatora / min.2 persone "Ins. di mare, cozze, vongole, scampo e gambero" (2.4.12.14.) € 17,00
Linguine allo scoglio "insalata di mare, cozze, vongole, scampo, gamberone, 1/4 di astice" (1.2.4.12.14.) € 22,00
Paccheri ai crostacei (1.4.12.14.) € 22,00
Paccheri di gragnano all'amatriciana con pecorino (1.7.9.) € 12.00
Gnocchetti cime di rapa e salsiccia (1.) € 11.00
Spaghetti al pomodoro (1.9.) € 8.00
Pennette all'arrabbiata (1.9.) € 8.00

SECONDI PIATTI

Frittura di paranza (2.4.12.) € 20,00
Zuppa di pesce con crostini di pane pugliese (1.2.4.12.14.) € 30,00
Grigliata mista "scampo, gamberone, spiedino di gamberi e calamari, filetto di orata, tonno" (1.2.4.7.12.) € 30,00
Fritto di calamari spillo e verdurine (2.4.9) € 16,00
Costata di manzo irlandese con patate saltate al rosmarino 400 / 500 grammi € 22,00
Filetto di manzo "scottona irlandese" con senape antica e trevisano (7.10.) € 22,00
Cotoletta di vitello alla milanese con patatine (1.3.) € 19,00

la Pizzeria

CONTORNI

Insalata mista "Insalata verde, carote, pomodorini"	€ 5,00
Pinzimonio "Carote, sedano, peperone, finocchi, zucchine"	€ 7,00
Verdure cotte (lesse o grigliate) "Asparagi, fagiolini, spinaci, patate, melanzane, zucchine, peperoni"	€ 7,00
Patatine fritte / **Spinaci** al burro (7.)	€ 5,00
Patate spadellate croccanti al rosmarino	€ 5,00
Giardiniera fatta in Casa (9.)	€ 7,00
Cime di rapa in A.O.P. (aglio, olio e peperoncino)	€ 7,00

INSALATONE

Vela "Spinacini, rucola, pomodorini, ins. di mare, cozze" (2.4.12.14.)	€ 14,00
Classica "Insalata mista, bufala d.o.p., tonno, mais" (4.7.)	€ 12,00
Vegetariana "Spinacini, ins. mista, carciofi, cipolla rossa, olive"	€ 10,00
Caesar Salad "Pollo, insalata, maionese, Grana, noci" (3.7.)	€ 13,00

DESSERT

Fondant ai due cioccolati con crumble alla nocciola / °Gluten free (3.7.8.)	€ 6,00
Pastiera napoletana con salsa al fior di latte (1.3.7.12.)	€ 6,00
Babà ripieno con gelato alla crema e rum (1.3.5.7.8.12.)	€ 7,00
Tiramisù (1.3.)	€ 6,00
Creme brûlé / °Gluten free (3.7.)	€ 6,00
Cheese cake ai frutti di bosco (1.7.)	€ 6,00
Tartatin di mele con gelato alla crema (1.3.7.)	€ 6,00
Delizia al limone "firmata Costiera Amalfitana" (1.3.5.7.8.)	€ 6,00
Sorbetto al limone o al caffè (1.3.5.6.7.8.)	€ 5,00

BEVANDE

Acqua Plose 0,75 l	€ 2,50
Birra media "Chiara, alla spina"	€ 5,00
Birra piccola "Chiara, alla spina"	€ 4,00
Weissbier	€ 5,00
Beck's 0,33 l	€ 3,50
Heineken 0,66 l	€ 4,00
Chardonnay frizzante "Alla spina" 1 litro	€ 12,00
Chardonnay frizzante "Alla spina" mezzo litro	€ 6,00
Chardonnay frizzante "Alla spina" quarto di litro	€ 4,00
Birre stagionali Autunno-Inverno:	
Birra media "Ambrata, alla spina"	€ 6,00
Birra piccola "Ambrata, alla spina"	€ 4,00
Birre stagionali Primavera-Estate:	
Birra media "Bianca, alla spina"	€ 6,00
Birra piccola "Bianca, alla spina"	€ 4,00
Bibite 0,33 l	€ 3,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso / **Macchiato** / **Corretto**	€ 1,50 / € 1,50 / € 2,00
Caffè d'orzo / **Caffè d'orzo** tazza grande	€ 2,00 / € 2,50
Caffè Ginseng / **Caffè Ginseng** tazza grande	€ 2,00 / € 2,50
Cappuccio / **Te caldo** / **Camomilla**	€ 2,00 / € 2,50 / € 2,50
Grappe / **Whisky**	€ 4,00 / € 5/8,00
Coperto	€ 2,50

LE INNOVATIVE

PIZZE GOURMET

San Marzano / Pizza Campione d'Europa 2015 "Mozz., Grana, filetti di pomodoro San Marzano, basilico, ciliegini di bufala DOP" (1.7.)	€ 12,00
Mediterranea / 4° classificata al Camp. d'Europa 2016 "Mozzarella, olive, pomodoro confit, capperi, gamberi rossi scottati, burrata pugliese, origano" (1.2.4.7.12.)	€ 20,00
Aurora / 11° classificata al Campionato d'Europa 2017 "Pomodoro, polvere di cappero, culaccia, burrata pugliese, pomodorini confit, basilico" (1.7.)	€ 15,00
Black Angus "Focaccia (multicereali BIO) al rosmarino. A fine cottura: stracciatella di bufala DOP, carpaccio di Angus affumicato" (1.7.)	€ 15,00
Fassona "Mozzarella, brie, brounoise di verdure, tartara di fassona piemontese con trito di porcini" (1.7.9.10.11)	€ 16,00
Gustosa "Mozzarella, bacon, broccolo verde, pesto, Grana. A fine cottura: Gorgonzola DOP a cucchiaio" (1.3.5.7.8.)	€ 12,00
Mare e Monti "Pomodoro, porcini, olive taggiasche, Grana, insalata di mare (polipo, seppie, gamberetti), capasanta e gamberone" (1.2.4.7.12.14.)	€ 20,00
Pinne Gialle "Filetti di pomodoro San Marzano, mozzarella, scamorza affumicata. A fine cottura: spinacini freschi, dadolata di tonno con sale Maldon, sesamo e profumo di limone" (1.4.7.11.)	€ 18,00
Selvatica "Mozzarella. A fine cottura: spinacini, carciofi, petto d'oca affumicato e Grana" (1.7.)	€ 15,00
Pizza del Sole "Bufala, pomodoro San Marzano, pom. giallo, Grana. A fine cottura: acciughe di Cetara" (1.4.7.)	€ 14,00
San Martino / Focaccia multicereali BIO. A fine cottura: spinacino, Philadelphia con erba cipollina, salmone speziato e riduzione di Groppello (1.4.7.12.)	€ 18,00
Salsiccia e Friarielli "Mozzarella, salsiccia, friarielli saltati in aglio olio e peperoncino, Grana" (1.7.)	€ 10,00
Lumaca "Impasto multicereali BIO, Mozzarella, formaggella di Tremosine, lumaca croccante al bacon e salvia, spinaci al burro, Grana" (1.7.)	€ 15,00
Amatriciana "Salsa all'Amatriciana (cipolla, pomodoro datterino, guanciale) mozzarella. A fine cottura: pecorino, trito di prezzemolo e velo di guanciale" (1.7.)	€ 15,00
Elisa "Mozzarella di bufala, parmigiana di melanzane scomposta, pesto di rucola, trito di nocciola, crema al Parmigiano, scampo scottato e pomodoro confit" (1.2.4.7.12.)	€ 28,00
Azzardo "Mozz., punte di cime di rapa in a.o.p., pomodori gialli, baccalà mantecato, guanciale di maiale croccante" (1.7.4.12.)	€ 17,00
Corallo Nero "Mozzarella, cialda nera (nero di seppia), calamaro croccante, salsa al basilico, ricotta di bufala, pomodoro soleggiato" (1.4.7.14.)	€ 20,00
Piovra "Mozzarella, pomodoro scarpariello, crema di patate al basilico, polipo alla griglia" (1.4.7.12.14.)	€ 16,00
La Bolognese "Mozzarella. A fine cottura: mortadella, stracciatella, pomodoro giallo, trito di pistacchio (1.7.8.)	€ 15,00
Connubio "Mozzarella, baccalà in pastella (bertagnì), cipolla caramellata, crema di zucchine, zucchine alla scapece al profumo di menta (1.4.7.12.)	€ 18,00
Marinara DOP "Pomodoro, aglio, pomodorini, origano, acciughe di Cetara (1.4.)	€ 9,00

la Pizzeria

La Parmigiana "Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte a funghetto e grana con impasto verace" (1.7.) € 10,00
La Montanara "Mozzarella, porcini, formagella e dadolata di crudo" (1.7.) € 13,00
Sapori del Sud "Mozzarella, Scamorza affumicata, baccalà mantecato, scarola scottata, olive nere taggiasche, acciughe di Cetara" (1.4.7.12.) € 17,00

LE CLASSICHE

Marinara "Pomodoro, aglio, pomodorini, origano" (1.) € 6,00
Margherita "Pomodoro, mozzarella" (1.7.) € 6,00
Capricciosa "Pom., mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto" (1.7.) € 9,00
Napoletana "Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano" (1.4.7.) € 9,00
Siciliana "Pomodoro, pomodorini, olive, acciughe, capperi, origano" (1.4.) € 9,00
Quattro Formaggi "Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Scamorza e spolverata di Grana" (1.7.) € 9,00
Gorgonzola "Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola" (1.7.) € 8,00
Carciofi "Pomodoro, mozzarella, carciofi" (1.7.) € 8,00
Funghi "Pomodoro, mozzarella, funghi" (1.7.) € 8,00
Prosciutto "Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto" (1.7.) € 7,00
Prosciutto Crudo "Pom., mozzarella. A fine cottura: crudo" (1.7.) € 9,00
Pugliese "Pomodoro, mozzarella, cipolle, origano" (1.7.) € 7,00
Tonno "Pomodoro, mozzarella, tonno" (1.4.7.) € 9,00
Verdure "Pomodoro, mozzarella, scamorza, verdure lesse e grigliate" (1.7.) € 10,00
Salsiccia "Pomodoro, mozzarella, salsiccia" (1.7.) € 8,00
Scamorza "Pomodoro, mozzarella, scamorza, funghi" (1.7.) € 8,00
Speck "Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: speck" (1.7.) € 8,00
Genovese "Pomodoro, mozz., tonno, cipolle, origano" (1.4.7.) € 10,00
Würstel "Pomodoro, mozzarella, würstel" (1.7.) € 7,00
Bufala Crudo e Panna "Pomodoro, mozzarella di bufala, crudo, panna" (1.7.) € 12,00
Calabrese "Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, peperoni, salame piccante, olive, origano." (1.4.7.) € 12,00
Campagnola "Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, Grana" (1.7.) € 11,00
Collina Verde "Pomodoro, pesto, pomodorini, mozzarella di bufala" (1.3.5.7.8.) € 10,00
Chef "Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: cotto, rucola, Grana, pomodorini" (1.7.) € 10,00
Dinamite "Pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, cipolle, tonno, olive, funghi, peperoni, speck" (1.4.7.) € 12,00
Europea "Pomodoro. A fine cottura: mozzarella di bufala, pomodorini, basilico" (1.7.) € 10,00
Fior di Latte "Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, origano" (1.7.) € 10,00
Funghi Porcini "Pomodoro, mozzarella, porcini, Asiago, pomodorini, Grana" (1.7.) € 10,00
Gorgo e Noci "Pomodoro, mozz., Gorgonzola, noci" (1.7.8.) € 9,00
Lady "Pomodoro, mozzarella, ricotta, zucchine, Grana. A fine cottura: crudo" (1.7.) € 11,00
Melody "Pomodoro, mozzarella, Taleggio. A fine cottura: Grana a scaglie, pomodorini, spinacini" (1.7.) € 10,00
Primavera "Pomodoro. A fine cottura: mozzarella di bufala, crudo e insalata mista" (1.7.) € 12,00
Radicchio "Pomodoro, mozzarella, scamorza, radicchio. A fine cottura: crudo" (1.7.) € 11,00
Regina "Pomodoro. A fine cottura: mozzarella di bufala, spinacini, olio al tartufo" (1.7.) € 11,00
Serenella "Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, würstel, salsiccia" (1.7.) € 9,00
Sorrentina "Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, origano, pomodorini" (1.4.7.) € 12,00
Stella "Pomodoro, mozzarella, asparagi, salame piccante, Grana, Asiago, pomodorini" (1.7.) € 10,00
Tirolese "Pomodoro, mozzarella, asparagi, Gorgonzola. A fine cottura: speck" (1.7.) € 10,00
Tramontina "Pomodoro. A fine cottura: mozzarella di bufala, crudo, rucola" (1.7.) € 12,00
Zucchine e Gorgo "Pomodoro, mozz., zucchine, Gorgo." (1.7.) € 9,00
Bella Brescia "Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fritto di calamari e gamberi" (1.2.4.7.12.14.) € 13,00
Costiera "Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, rucola, pomodorini, Grana" (1.2.4.7.12.14.) € 12,00
Pescatore "Pomodoro, capperi, origano, insalata di mare, cozze, olive, pomodorini" (1.2.4.7.14.) € 12,00
Fantasy "Mozzarella, Asiago, Taleggio. A fine cottura: bresaola, rucola, pomodorini, Grana grattugiato" (1.7.) € 10,00
Tartufo "Mozzarella, Asiago, Taleggio, panna, Grana, olio al tartufo" (1.7.) € 10,00
Francy "Mozzarella, Asiago, crema di carciofi. A fine cottura: culaccia" (1.7.) € 12,00
Fresca Estate "Mozzarella, gamberetti. A fine cottura: rucola, Grana grattugiato" (1.2.4.7.12.) € 10,00

CALZONI

Pane Arabo "Pomodoro, insalata mista, crudo, bufala" (1.7.) € 12,00
Calzone della Casa "Pomodoro, spinaci, mozzarella, ricotta, Grana" (1.7.) € 9,00
Calzone Farcito "Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi" (1.7.) € 9,00
Calzone Normale "Pomodoro, mozzarella, prosciutto" (1.7.) € 8,00
Calzone Tramonti "Bufala, pomodoro. A fine cottura: crudo, olio Evo, origano" (1.7.) € 12,00
Calzone Monti Lattari "Impasto ai cereali, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala, scaglie di limone, acciughe di Cetara" (1.4.7.) € 12,00

SUPPLEMENTI

Impasto con farine kamut / cereali (1.6.7.11.) € 2,00
Impasto verace € 1,00
Supplemento schiacciata € 5,00
Mozzarella senza lattosio € 1,00
Aggiunta di prosciutto crudo / speck / bresaola € 3,00
Altre aggiunte... € 2,00
Si consiglia, per le Pizze Gourmet, di non apportare variazioni

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 a
    10 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.