

PER INIZIARE

- TaVOLOZZA DI PESCE CRUDO, CAVIALE ARINGA, GEL AL PASSION FRUIT
pane nero
(Allergeni 1, 3, 4, 5, 6, 7) 22,00€€
- L'insalata di mare, misticanza, pomodorini, OLIVE TAGGIASCHE e
CAPPERO DISIDRATATO
(Allergeni 2,3,4,9,10,14) 16,00€€
- COZZa di scardovari in guazzetto rosso con crostone di pane
(Allergeni 1,3,4,5,12) 14,00€
- Gamberoni marinati al lime su un disco di patata croccante,
erba cipollina e maionese all'aglio
(Allergeni 1,2,3,6) 13,00 €
- sarda fritta su crema di zucca, con petali di cipolla
in agrodolce
(Allergeni 1,3,4,7,) 15,00€

PUNTO PRIMO

• Spaghettone DI GRAGNANO alle vongole (Allergeni 1,4,5,12,14)	17,00€
• Spaghettone DI GRAGNANO allo scoglio (Allergeni 1,2,4,5,12,14)	20,00€
• pacchero cacio pepe, scampi, cavolo viola (Allergeni 1,2,3,4,7)	18,00€
• TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA, crema di zafferano, mazzancolle E pomodorini (Allergeni 1,2,3,7,12)	18,00€
• raviolo ripieno di crostacei alla busara di scampi e stracciatella (Allergeni 1,2,3,7,12)	19,00€
• PASSATELLI, CAPPASANTA E GUANCIALE (Allergeni 1,3,7,12,14)	18,00€
• fusillone alla carbonara (Allergeni 1,3,5,7)	15,00€
• fusillone con pesto di pomodorini secchi e mandorle (Allergeni 1,7,8,12)	15,00€

ASPETTA UN SECONDO

• Il gran fritto di mare (Allergeni 1,2,3,4,5,14)	17,00€
• branzino diliscato gratinato al pane verde (Allergeni 1,4)	23,00€
• Tagliata di tonno in crosta di sesamo con misticanza e pomodorini (Allergeni 4,11)	22,00€
• polpo alla plancia, laccato con salsa teriyaki, su crema di ceci E olive taggiasche (Allergeni 4,6,7,12)	20,00€
• Tagliata di filetto igp con scaglie DI mezzano (AZIENDA AGRICOLA NARDINI)e riduzione di aceto balsamico (Allergeni 5,7)	23,00€
• La cotoletta DI POLLO alla milanese con le patate (Allergeni 1,3,5,7)	13,00€
• insalatona joy96: insalata verde, radicchio, carote, pomodorini, tonno,mozzarelline, olive taggiasche e semi di girasole con pan fritto al limone (Allergeni 1, 4,7,8,12)	14,00€

CONTORNI

INSALATA MISTA	4,00 €
Patate Fritte (Allergeni 5)	5,00 €
Verdure alla griglia (Allergeni 5)	5,00 €

PER FINIRE

• TIRAMISÙ e nocciola sabbiata (Allergeni 1,3,5,7,8)	7.00€
• Cheesecake al passion fruit (Allergeni 1,3,5,7,8)	7.00€
• mascarpone, caramello salato, granella di pistacchi (Allergeni 1,3,5,7,8)	7.00€
• pasta sfoglia crema pasticcera e mix di frutta fresca (Allergeni 1,3,7)	7.00€
• panna cotta alla lavanda, crumble al cioccolato e lamponi (Allergeni 1,3,5,7,8)	7.00€
• Nafta (gelato alla vaniglia, marasche "luxardo" e panna) (Allergeni 1,3,7,8)	6.00€
• SORBETTO al limone (Allergeni 1,3,6,7,8)	4.00€
• SORBETTO al cucchiaio basilico e limone (Allergeni 1,3,6,7,8)	4.50€
• SORBETTO (menta, liquirizia, o brancamenta) (Allergeni 1,3,6,7,8)	5.00€

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Tutte le pietanze da noi servite possono contenere anche se non indicate nel menù, tracce (in quanto lavorate presso lo stesso laboratorio/cucina), dei 14 allergeni alimentari indicati dal regolamento UE 1169/2011.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio prontamente preparato in materia.

ALLERGENI:

1. Cereali con glutine (grano orzo segale, kamut, farro, avena e prodotti derivati)
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 derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti che lo contengono
10. Senape e prodotti che la contengono
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. Molluschi e prodotti con molluschi