

I CRUDI

IL TRIS DI CRUDI ^{B, D, L, P}
30

**I GAMBERI VIOLA DI VENTOTENE CON
OLIO EVO, PEPE BIANCO E LA
SCORZETTA DI BERGAMOTTO DI
CALABRIA (6 PZ.)** ^{B, D, L}
25

**IL PROSCIUTTO DI TONNO CON LE
PERLE DI MELONE INVERNALE, LA
MISTICANZA IMPERIALE, LA
VINAGRETTE ALLA SENAPE E L'ACETO
DI MELE** ^{D, L, L} **20**

**IL CARPACCIO DI SPIGOLA
DEL MEDITERRANEO CON
LA RUCOLA E LA SCORZA DI
ARANCE DI FRANCOFONTE**
^{D, L} **18**

I COTTI

**IL TORTINO DI CIME DI RAPA E SEPIE
ROSTICCIATE CON I POMODORINI SECCHI**
^{d, l, p} **17**

**LE BRUSCHETTE CON LE ALICI DEL MAR
TIRRENO MARINATE E LA CIPOLLA ROSSA
IN AGRODOLCE** ^{a, d} **15**

**I MOSCARDINI IN GUAZZETTO CON
CROSTINI DI PANE** ^{A, D, L, P} **18**

**L'INSALATINA DI MARE CON ANETO E
LIMONE** ^{b, d, h, l, p} **17**

I PRIMI PIATTI

**GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON L'ASTICE ED I
POMODORINI DATTERINI** ^{a, b, c, d, l} **30**

**LA CALAMARATA DI GRAGNANO CON IL
COCCIO DI FONDALE** ^{a, d, l} **24**

**IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI
SFUMATO AL BRANDY** ^{b, d, g, l} **18**

GLI SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE ^{a, b, c, d,}
^{l, p} **20**

**LA POLENTA CON IL RAGU' DI PESCE BIANCO
DEL MEDITERRANEO** ^{d, l} **18**

IL PESCE

**IL TRANCIO DI
SALMONE DELLE
ISOLE FAROE CON
SALSA VERDE E
MANDORLE**

TOSTATE^{d, l, o} 25

**LA ZUPPA DI
GALLINELLA
PESCATA ALL'AMO,
CON CROSTINI DI
PANE^{a, d} 28**

**LO STRUDEL DI
SPIGOLA AL CURRY
CON LA CONCASSE' DI
POMODORINI E LA
JULIENNE DI PORRO
CROCCANTE^{a, d, e, g, i, o}
22**

**LA GRIGLIATA DI
PESCE SENZA SPINE^{b, c,}**

d, e, g, l, o, p 35

**LA FRITTURA DI MARE^{a, b, d, e, l,}
p 22**

IL BACCALA'

**LE CIALDE DI POLENTA
CROCCANTE CON IL
BACCALA' MANTECATO^{d, e, l, g} 18**

**IL BACCALA' IN UMIDO
CON LE PATATE^{d, l}
20**

**IL BACCALA' IN
TEMPURA CON
MAIONESE ALLA MENTA^{a, c, d, e, l} 18**

I CONTORNI

- LE CIME DI RAPA RIPASSATE IN PADELLA 7
LA SCAROLA CON I POMODORINI E LE OLIVE 7
IL CARCIOFO ALLA ROMANA 5
LE SFOGLIE DI PATATE DI AVEZZANO FRITTE ^A
7
LA CICORIA DI CAMPO RIPASSATA 7

PER TERMINARE IN DOLCEZZA

DELIZIA AL
LIMONE ^{A, C, E, F, G, I, O}
8

TORTA DI MELE
CON GELATO ALLA
CREMA ^{A, C, E, F, G, I, O} 8

FONDENTE AL
CIOCCOLATO CON
PANNA FRESCA <sup>A, C,
E, F, G, I, O</sup> 8

CHEESCAKE AL
CARMELLO
SALATO <sup>A, C, E, F, G, I,
O</sup> 8

TIRAMISU' <sup>A, C, E, F, G, I,
O</sup> 8

BAVARESE AL
PISTACCHIO <sup>A, C, E, F, G,
I, O</sup> 8

LA DELIZIA DELLA CALETTA
^{A, C, E, F, G, I, O} **8**

|

-il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto3

-in mancanza di reperibilità del fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

-tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal regolamento UE 1169/2011; per aver informazioni circa la presenza nelle preparazioni di sostanze o prodotti che possono provocare allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.

-di seguito riportiamo la tabella degli allergeni:

A) glutine

B) crostacei

C) uova

D) pesce

E) arachidi

F) soia

G) latte

H) sedano

I) senape

L) anidride solforosa

M) sesamo

N) lupini

O) frutta a guscio

P) molluschi

