

ANTIPASTI

| | | |
|------------|---|----------|
| 2/4/14 | Crudità tartare di tonno, gambero rosso, ostrica, scampo, cicala di mare, mazzancolla <i>Raw fish appetizer</i> <i>tuna tartare, red prawn, oyster, prawn, mantis shrimps, tiger shrimps</i> | €30 |
| 2/7 | Scampi crudi <i>Raw prawns</i> | al pz €5 |
| 2/3/4/8/14 | Bollito misto *piovra, *gamberi in saore, sarde in saore, alice marinata, patè di dentice, baccalà mantecato, *gamberi, cicala di mare, bulli, uova di seppia <i>Boiled fish</i> <i>*octopus, saore, marinate anchovy, snapper's patè, whipped codfish, *shrimps, mantis shrimps, murex, cuttlefish eggs</i> | €30 |
| 2/4 | Granseola bollita <i>Boiled spider crab</i> | €22 |
| 2/4 | ½ Astice bollito <i>½ Boiled lobster</i> | €25 |
| 2/4/14 | Cozze e vongole saltate con cipolla <i>Sautéed of mussels and clams with onion</i> | €18 |
| 2/4/14 | Cozze alla tarantina in rosso (piccanti) <i>Red sautéed of mussels (spicy)</i> | €15 |
| 4/14 | Capesante alla griglia 4pz <i>Grilled scallops 4pz</i> | €18 |
| 4/14 | Fasolari alla griglia 9pz <i>Grilled fasolari</i> | €18 |
| 2/4/14 | Polpettine di fasolari su riduzione di pomodoro <i>Fishballs with fasolari and tomato sauce</i> | €18 |

| | | |
|-------|--|-----|
| 1/2/4 | Gamberoni in pasta kataifi con riso venere <i>King prawns in kataifi paste on Venus rice</i> | €18 |
| 2/3/4 | Cocktail di gamberi <i>Prawns cocktail</i> | €15 |
| 2/4 | Polentina con seppie nere <i>Cornmeal mush with black cuttlefish</i> | €15 |
| 1 | Tagliere di affettati misti <i>Cutting of cold meat</i> | €18 |
| 1/7 | Prosciutto crudo con burrata <i>Parma raw ham with burrata</i> | €16 |
| 1/7 | Bresaola, rucola e grana <i>Bresaola, rocket and Grana cheese</i> | €15 |
| 1 | Carpaccio di manzo, rucola e grana <i>Thinly sliced raw meat with rocket and Grana cheese</i> | €15 |

Pane e coperto €3

PRIMI

| | | |
|----------|--|-----|
| 1/4/14 | Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i> | €18 |
| 1/2/4/14 | Spaghetti allo scoglio <i>Spaghetti with shellfish</i> | €22 |
| 1/2/4/14 | Spaghetti con i fasolari <i>Spaghetti with fasolari</i> | €20 |
| 1/2/4 | Spaghetti all'astice <i>Spaghetti with lobster</i> | €25 |
| 1/2/3/4 | Tagliolini alla granseola <i>Tagliolini with spider crab</i> | €20 |
| 1/2/4 | Calamarata con gamberi e pomodorini <i>Calamarata with prawns and cherry tomatoes</i> | €20 |
| 1/4/7 | Gnocchi al salmone <i>Gnocchi with salmon</i> | €18 |
| 1/9 | Spaghetti alla bolognese <i>Spaghetti bolognese</i> | €15 |
| 1/3/7 | Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti carbonara</i> | €15 |

SECONDI

| | | |
|---------|--|---------|
| 4 | Rombo, soaso o branzino al forno con patate <i>Baked brill fish, soaso fish or seabass with potatoes</i> | etto €7 |
| 2/4/14 | Grigliata mista Capasanta, *gamberone, *coda di rospo, orata, *calamaro <i>Grilled fish</i> Scallops, *king prawn, *monkfish, sea bream, *squid | €25 |
| 4 | Filetto di *branzino con verdure <i>Fillet of *seabass with vegetables</i> | €18 |
| 4/5 | Tagliata di tonno <i>Tuna steak</i> | €20 |
| 1/2/4/5 | Frittura di gamberoni e calamari con verdure pastellate <i>Fried king prawns and squids with battered vegetables</i> | €19 |
| 1/2/4/5 | Frittura di scampi (già sgusciati) con verdure pastellate <i>Fried prawns (without shell) with battered vegetables</i> | €18 |
| 1/2/4/5 | Frittura di calamaretti nostrani (spillo) con verdure pastellate <i>Fried small squids (nostrani) with battered vegetables</i> | €25 |
| | Filetto alla griglia <i>Grilled filet</i> | €22 |
| 1/7 | Filetto al pepe verde Grilled filet with green pepper | €24 |
| 7 | Tagliata di manzo con rucola e grana a scaglie <i>Grilled sliced beef with rocket and Grana cheese</i> | €20 |
| 1/2/3/5 | Cotoletta alla Milanese con patatine fritte <i>Milanese breaded cuttled with french fries</i> | €15 |

INSALATE

| | | |
|----------|--|-------|
| 2/4/7 | Mari e monti insalata, *gamberi, tonno, funghi e Asiago <i>salad, *prawns, tuna, mushrooms and Asiago cheese</i> | €13,5 |
| 1/4/7/12 | Mora Mora insalata, carote, tonno, pomodorini, mozzarella, mais e olive <i>salad, carrots, tuna, cherry tomatoes, mozzarella, corn and olive</i> | €13,5 |




CONTORNI

| | | |
|-----|---|----|
| 1/5 | Patatine fritte <i>French fries</i> | €5 |
| | Patate al forno <i>Roast potatoes</i> | €5 |
| | Insalata mista <i>Mixed salad</i> | €5 |
| | Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i> | €5 |
| 5/9 | Verdure in pinzimonio <i>Raw vegetables with oil souce</i> | €5 |

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Reg. 1169/2011 UE

- | | | | | | |
|---|---|-----------|--|---|-----------|
| GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati |  | 1 | CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili |  | 2 |
| UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo |  | 3 | PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali |  | 4 |
| ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi |  | 5 | SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili |  | 6 |
| LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie |  | 7 | FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi |  | 8 |
| SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |  | 9 | SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |  | 10 |
| SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale |  | 11 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc |  | 12 |
| LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari |  | 13 | MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc |  | 14 |

* tutti i prodotti contrassegnati con l'asterisco sono surgelati

Tutti i nostri piatti, a base di pesce crudo, sono realizzati con pesce che è stato abbattuto a -20°C per almeno 24 ore, come previsto dal Regolamento CE 853/2004 per garantire la sicurezza contro parassiti e batteri.

Il pesce non destinato al consumo crudo, viene selezionato con attenzione e può essere stato, precedentemente, congelato e successivamente scongelato in ambienti controllati per garantirne la sicurezza e la freschezza.