

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
1/2/3/4/8/14	Bollito misto *piovra, *gamberi in saore, sarde in saore, alice marinata, patè di dentice, baccalà mantecato, *gamberi, cicala di mare <i>Boiled fish</i> <i>*octopus, saore, marinate anchovy, snapper's patè, whipped codfish, *shrimps, mantis shrimps</i>	€30
1/2/4	Granseola bollita <i>Boiled spider crab</i>	€22
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>	€17
4/14	Capesante alla griglia 4pz <i>Grilled scallops 4pz</i>	€18
4/14	Fasolari alla griglia 8pz <i>Grilled fasolari</i>	€18
1/2/4/14	Polpettine di fasolari su riduzione di pomodoro <i>Fishballs with fasolari and tomato sauce</i>	€18
1/2/4/6	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>	€17
1	Tagliere di affettati misti <i>Cutting of cold meat</i>	€20
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>	€16

Pane e coperto €3

PRIMI

1/4/14	Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€19
1/2/4/14	Spaghetti allo scoglio <i>Spaghetti with shellfish</i>	€25
1/2/4/14	Spaghetti con i fasolari <i>Spaghetti with fasolari</i>	€22
1/2/3/4	Tagliolini alla granseola <i>Tagliolini with spider crab</i>	€25
1/2/4	Calamarata con gamberi e pomodorini <i>Calamarata with prawns and cherry tomatoes</i>	€22
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> <i>scallops, *king prawn, *monkfish, sea bream, *squid</i>	€25
1/4	Filetto di *branzino con verdure <i>Fillet of *seabass with vegetables</i>	€18
4/5/6	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>	€20
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
1/7/10	Filetto al pepe verde <i>Grilled filet with green pepper</i>	€24
7	Tagliata di manzo con rucola e grana a scaglie <i>Grilled sliced beef with rocket and Grana cheese</i>	€22
1/2/3/5	Cotoletta di tacchino con patatine fritte <i>Turkey 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>	€14
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>	€14






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/congelati

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