

Ristorante



Antipasti Caldi

- | | |
|---|---------|
| * Noce di Cappesante Carciofi Croccanti | € 13,00 |
| * Polpo al Carbon dolce , Caponata in Agro Dolce | € 16,00 |
| * Mille Foglie di Triglia e Melanzane Basilico | € 13,00 |
| * Fave Vongole Sbrisolona Al Parmiggiano Burro al Timo Limone | € 13,00 |
| * Baccalà in Guazzetto con Crema di Pomodorini in Agliolii | € 12,00 |

Antipasti Freddi

- | | |
|--|---------|
| * Insalatina di Mare del 4 Colonne | € 14,00 |
| * Salmone Marinato al Sale di Cervia e Zenzero | € 12,00 |
| * Dorne di Pesce Spada all'Aceto di Lamponi Cipolla Caramellata | € 12,00 |
| * Carpaccio Di Tonno Marinato Con Insalata di Finocchio
Rucola Bottarga di Mugine | € 15,00 |

Ristorante



Minestre di Paste di Semola

- * Spaghettone Past Agricolo Mancini Pomodoro Fresco e Basilico € 10,00
- * Spaghettone Past Agricolo Mancini Gonadi Riccio di Mare € 18,00
- * Paccheri Past Agricolo Mancini Astice € 20,00
- * Fusillo Past Mancini Cozza Marinata Peperone Giallo € 15,00
- * Linguine Past Mancini Aglio Nero e Gamberi Rossi € 18,00
- * Spaghetto Turanico Past Mancini Spada Shiso Colatura di Alici € 15,00

Minestre di paste all'Uovo

- * Tagliatella Ragù di Ricciola Vellutata di Pomodorini Confit € 13,00
- * Tagliolini alla Seppia col Suo Nero € 13,00

Minestre di paste Ripiene all'Uovo

- * Tortelli alla Zucca Ragù di Pesce Spada Pomodorini Confit € 13,00
- * Rettangoli di Cernia Alle Verdure Croccanti Tartare di Tonno € 13,00
- * Crespelline Vellutata Di Crostacei Frutti di Mare € 13,00

Minestre di Riso Minimo per 2 Persone

- * Risotto alla Seppia ed il suo Nero € 15,00
- * Risotto alle Noci di Cappesante e Asparagi € 15,00
- * Risotto Squacquerone Gonadi Di Riccio di Mare Semi di Cappero € 18,00

Ristorante



Crudità

* Tartare Nasello Melanzana Crostino Maionese Magra di Pomodoro	€ 15,00
* Tonno in Tartare Capperi di Pantelleria Cipolla Rossa di Tropea	€ 15,00
* Scampi 140/150 Gr al pz	€ 22,00
* Gamberoni Rossi di Mazara al pz	€ 8,00
* Mazzancolle Dell'Adriatico al pz	€ 6,00
* Ostriche Concave Fine Claires N°3 al pz	€ 3,00
* Ricci di Mare al pz	€ 3,50
* Medaglioni di Capperante	€ 14,00
* Sfilettato di Branzino	€ 14,00
* Sfilettato di Ricciola	€ 14,00

N.B. Le Varietà Sopra Indicate, sono Garantite Alla Reperibilità del Pescato !

Gradita la prenotazione!

Ristorante



Secondi piatti

* Omelette con Cipollotto Fresco Scampi e Caviale di Aringa	€ 18,00
* Branzino Filetta con Emulsione Limone e Aneto	€ 16,00
* Orata al Forno con Patate, Pomodorini Olive	€ 18,00
* Mazzancolle al Sale Dolce di Cervia Pz 5	€ 22,00
* Scampi al Sale Dolce di Cervia Pz 5	€ 22,00
* Grigliata di Crostacei (Minimo Per 2) o Alla Catalana	€ S.Q.
* Filetto di Tonno Scottato Spinacini Novelli Crudi	€ 18,00
* Astice Accompagnato con Insalatina alla Catalana	€ 45,00
* Scaloppa di Nasello Crema Di Pomodorini Gialli Piselli	€ 18,00
* Rombo Chiodato al Forno P,P,O,	hg € 6,00

Ristorante



Cose Dolci dello Chef

* Piccola Pasticceria	
* Sorbetti	€ 7,00
* Le Mousse	€ 5,00
* Creme Caramel profumato all'Arancia	€ 6,00
* Semifreddo Ciliegie Sciroppo di Vino di Disciole	€ 6,00
* Cremoso di Panna Cotta con Olive Taggiasche Candite	€ 6,00

Nel rispetto della privacy, vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari.

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione !

Coperto € 2,00

Ristorante



I Piatti del Territorio E.....

* Coccio di Cozze	€ 10,00
* Canocchie al Vapore in Olio Extravergine	€ 12,00
* Sardoni Marinati Cipolla Rossa di Tropea	€ 10,00

* Spaghetti Tongole Purazze Sgusciate e Bottarga	€ 14,00
* Strigoli Casarecci e Lumachine di Mare Sgusciate	€ 12,00
* Risottino Rosso ai Frutti di Mare x 2	€ 14,00

* Fritto Misto dell'Adriatico	€ 16,00
* Spiedini Gamberi Calamari al Pane Aromatico	€ 16,00
* Brodetto di Pesce (Solo Su Ordinazione) x 2	€ 20,00

Ristorante



La serenità è una bella impresa

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati Allergeni o loro derivati.

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli Allergeni dovrà essere fornita nelle attività di somministrazione e preparazione di alimenti, così come previsto dal Regolamento CE N 1169/2011.

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti, i piatti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati Allergeni.

ELENCO INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II –“SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE”

REG.1169/2011 UE

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- Uova e prodotti a base di uova
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio (anche secca)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Consigliamo di consultare in ogni caso il nostro personale di sala per esporre problemi di intolleranze ed allergie.

Ristorante



Le Acque

<i>Acqua S. Pellegrino Frizzante</i>	€ 3,00
<i>Acqua Panna Naturale</i>	€ 3,00
<i>Acqua Panna Galvanina Nat. Friz.</i>	€ 3,00
<i>Acqua Perrier Regassificata</i>	€ 5,00
<i>Acqua Ferrarelle Mossa</i>	€ 3,00
<i>Acqua Tau Nat. Friz.</i>	€ 5,00