

Ristorante



Antipasti Caldi

- * Cappesante Carciofi Crema di Peperone Giallo € 14,00
- * Polpo Carbon dolce Fagioli Cavolo Origano Fresco € 16,00
- * Mille Foglie di Triglia Melanzane Clorofilla di Basilico € 14,00
- * Polenta Lumachine Zucca Alloro Pomodoro € 15,00
- * Baccalà in Guazzetto con Crema di Pomodorini in Aglioli € 14,00

Antipasti Freddi

- * Salmone Marinato Sale di Cervia Zenzero € 13,00
- * Pesce Spada Aceto di Lamponi Cipolla Caramellata € 13,00
- * Trilogia Di Marinati € 14,00
- * Mazzancolle Bacche Di Senape € 14,00

Ristorante



Minestre di Paste di Semola

- * Spaghettone Past Agricolo Mancini Pomodoro Fresco e Basilico € 11,00
- * Spaghettone Past Agricolo Mancini Conadi Riccio di Mare € 18,00
- * Paccheri Past Agricolo Mancini Astice € 20,00
- * Fusillo Past Agricolo Mancini Baccalà € 15,00
- * Linguine Past Mancini Aglio Nero e Gamberi Rossi € 18,00
- * Spaghetti Turanico Past Mancini Spada Shiso Colatura di Alici € 15,00

Minestre di paste all'Uovo

- * Tagliatella Ragù di Ricciola Pomodorini Confit € 13,00
- * Tagliolini Seppia e il Suo Nero € 13,00

Ristorante



Minestre di paste Ripiene all'Uovo

- * Tortelli alla Zucca Brunoise di Branzino Pomodorini Confit € 14,00
- * Rettangoli di Cernia Alle Verdure Croccanti Tartare di Tonno € 14,00
- * Crespelline Vellutata Di Crostacei Frutti di Mare € 13,00

Minestre di Riso Minimo per 2 Persone

- * Risotto Seppia e il suo Nero € 15,00
- * Risotto Cappelante Acqua di Vongole Funghi Trombetta € 16,00
- * Risotto Squacquerone Riccio di Mare € 18,00
- * Risotto Rape Canocchie Crude Semi Di Capperone € 17,00

Ristorante



Crudità

- | | |
|--|---------|
| * Tonno in Tartare Capperi di Pantelleria Cipolla Rossa 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 |
| * Medaglione di Cappesante | € 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 Pommes Nature Burro Chiarificato Aneto € 17,00
- * 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
- * Nasello Pomodorini Cavolfiore Arrosto € 18,00
- * Pescato al Forno Da 1 kg e oltre P,P,O, hg € 6,00

Ristorante



Cose Dolci dello Chef

* Creme Caramel profumato all'Arancia	€ 6,00
* Bunel	€ 6,00
* Panna Cotta Cremosa Olive Candite (Marron Glacè)	€ 6,00
* Torte Da Credenza	€ 6,00
* Piccola Pasticceria	€ 7,00
* Piccola Cioccolateria	€ 7,00
* Le Mousse	€ 6,00
* Sorbetti	€ 5,00

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

Si comunica alla rispettabile 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.....

*Canocchie al Vapore in Olio Extravergine	€ 12,00
*Sardoni Marinati Cipolla Rossa di Tropea	€ 10,00
.....	
*Spaghetti Tongole Purazze Sgusciate e Bottarga	€ 15,00
*Strigoli Casarecci e Lumachine di Mare Sgusciate	€ 12,00
*Risottino Rosso ai Frutti di Mare	€ 15,00
*Passatelli Consommè di Pesce Filetti Di Sogliola	€ 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 San Benedetto Nat. Friz.</i>	€ 3,00
* <i>Acqua Ferrarelle Mossa</i>	€ 3,00
* <i>Acqua Lurisia Nat. Friz.</i>	€ 3,00
* <i>Acqua Pejo Nat. Friz.</i>	€ 3,00
* <i>Acqua Perrier Rgassificata</i>	€ 5,00
* <i>Acqua Tau Nat. Friz.</i>	€ 5,00