



Salvatore Stefano e Zoe
vi danno il benvenuto
Riccardo e Simone
dalla cucina vi propongono :

Se avete intolleranze o allergie informateci e faremo tutto il possibile
Tra parentesi gli allergeni presenti nei nostri piatti
la legenda la trovate in ultima pagina

Il pane le paste fresche ed i dolci sono tutti da noi prodotti

Coperto € 3.00

I CRUDI

Il pesce servito crudo tranne le ostriche viene sottoposto a trattamento di abbattimento di temperatura così come da regolamento CE n. 853/04

Mazzancolla di Sicilia (allergeni 8)	1pz	€ 5,50
Gambero rosso di Mazara (allergeni 8)	1pz	€ 6,50
Scampo (allergeni 8)	1 pz	€ 6,50
Cappasanta (allergeni 7)	1 pz	€ 3.00
Ostrica kys marine calibro 2 (Normandia) (allergeni 7)	1 pz	€ 5,00
Tartare di pescato del giorno con cavolo cappuccio castagne e salsa yogurt (allergeni 1 3 6)		€ 15,00
Misto di crudi scampo mazzancolla gambero rosso cappasanta tartare e ostrica		€ 32,00

ANTIPASTI

Mazzancolle scottate con funghi shitake olio alle arachidi e prosciutto croccante (allergeni 2 8)		€ 15,00
Parmigiana di alici e melanzane con stracciatella e olio al basilico (allergeni 3 5 6)		€ 12,00
Cappesante crema di caki mousse di mortadella e pistacchi tostati (allergeni 3 7)		€ 14,00
Sgombro marinato crema di zucca amaretti e saba (allergeni 5 6)		€ 12,00
Prosciutto di Parma 30 mesi mortadella artigianale con friggione bolognese e piccole crescentine (allergeni 2 3 4 5)		€ 13,00
Catalana di parmigiano reggiano insalata di sedano e pera di Romagna igp (allergeni 3 4 9)		€ 12,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti freschi al nero con seppia e peperoni spellati (allergeni 4 5 7 9)	€ 14,00
Gnocchi di patate e spinaci con code di scampi salsa di brodetto con infusione di panna e aneto (allergeni 3 4 5 6 8 9)	€ 15,00
Ravioli di halibut all'acqua pazza e rucola (allergeni 4 5 6 9)	€ 14,00
Risotto alla rapa rossa con squacquerone e carpaccio di pesce spada e zenzero marinato (allergeni 3 6 9)	€ 14,00
Tortellini in brodo di carne (allergeni 3 4 5 9)	€ 14,00
Tortelloni di squacquerone crema di parmigiano e aceto balsamico (allergeni 3 4 5 9)	€ 13,00
Tagliatelle al ragu (allergeni 3 4 5 9)	€ 13,00

SECONDI PIATTI

Orata con millefoglie di patate e zucca arancia amara e olio al sedano (allergeni 6 9)	€ 23,00
Baccalà crema di riso pane e pomodoro (allergeni 5 6)	€ 23,00
Il nostro fritto di calamari e gamberi con chips di mela verde e maionese allo zenzero (allergeni 2 4 5 7 8)	€ 21,00
Rombo con panzanella a modo nostro patate polvere di funghi e marmellata di limoni (allergeni 3 4 5 6)	€ 25,00
Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate (allergeni 2 3 4 5 9)	€ 20,00
Guancia di manzo brasata al sangiovese con purè di patate e sedano rapa (allergeni 3 9)	€ 22,00
Coscia di faraona farcita con il ripieno dei tortellini cicoria aglio olio e peperoncino (allergeni 3 4)	€ 20,00

Lista allergeni

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1) frutta a guscio | 6) pesce |
| 2) arachidi | 7) molluschi |
| 3) latticini | 8) crostacei |
| 4) uova | 9) sedano |
| 5) cereali con glutine | 10) semi senape /sesamo |

“Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate”