

MENU'

Degustazione

Moscardini in Guazzetto

con Patate



Raviolo Bugiardo

con Ragù di Crostacei e Molluschi



Salmone "Scozia"

con Millefoglie di Patate e Pomodorini Confit



Semifreddo Cassata



Riguardo il Menù Degustazione,
è gradito un servizio uniforme per tutti i commensali

55

Antipasti

Moscardini in Guazzetto

con Patate



15

Trippa di Baccalà

con Fagioli e Crudaioia di Verdure



14

Insalatina di Seppie

con Fagiolini e Puntarelle



15

Crudo DADIEGO

Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali



35

Parmigiana di Melanzane



12


ALLERGENE NON È VELENO (ma qualcuno ci deve prestare attenzione)
Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale.
Che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:
GLUTINE - CROSTACEI - UOVA - PESCE - ARACHIDI - SOIA - LATTE - FRUTTA A GUSCIO - SEDANO - SENAPE
SEMI DI SESAMO - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI/LUPINI - MOLLUSCHI
e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero e di buffet.

* Il pesce crudo è abbattuto di temperatura (secondo regolamento CE 853-2004)

Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latticini
Frutta a Guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anad.Solf. e Solfiti	Molluschi	Lupini











Primi

Linguine di Gragnano con Cozze, Calamari e Lime 	16
Raviolo Bugiardo con Ragù di Crostacei e Molluschi 	17
Paella di Pesce 	22
Scialatielli Amalfitani <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana) 	25
Tubettini di Gragnano con Patate, Provola e Rosmarino 	12








Secondi

Grigliata di Pesce <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Ortaggi 	30
Tagliata di Tonno Rosso con Caponata di Verdure 	28
Trancio di Orata con Asparagi e Olive Taggiasche 	25
Salmone "Scozia" con Millefoglie di Patate e Pomodorini Confit 	22
Costoletta di Vitello alla Milanese con Spinacini Spadellati 	18
Coperto	3

I NOSTRI CRUDI

Gamberi Rossi Sicilia	7€ cad
 Scampi	7€ cad
 Ostrica Special Gillardeau Francia	6€ cad
Tartare con Crudaiola di Verdure	15
 Pescato del Giorno	
Carpaccio	15
 Pescato del Giorno	
Alzata di Pesce Crudo 	70
     Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali	

DOLCI DELICATEZZE

Tiramisù 	9
Semifreddo Cassata 	8
Namelaka al Pistacchio Crumble Salato e Frutto della Passione 	9
Cheesecake alla Straciatella Croccante al Cioccolato e Arancia all'aceto 	8
Ghiacciata agli Agrumi  	7
Semplicemente Frutta con Salse in abbinamento	8
Gelato e le sue composizioni 	10