



## MENU' DEGUSTAZIONE

### CRUDITE'

La nostra crudité di pesce e crostacei\*\* (2,4,14)

### SPAGHETTI

Vongole e bottarga (1,9,14)

### CALAMARETTI

Alla piastra con scarola, pinoli, melograno e frigitelli\* (4,8)

### DOLCE A SCELTA

Acqua, caffè e coperto compresi 70€

## MENU' DEGUSTAZIONE

### POLPO CAMELLATO

Parmentier di patate e salicornia (4,7)

### SCIALATIELLI

Veraci ai crostacei (1,2,9)

### DOLCE A SCELTA

Acqua, caffè e coperto compresi 55€

Il menù degustazione si intende per persona, per tutti i commensali e non è modificabile.

## ANTIPASTI

**CRUDITE'** 35€  
La nostra crudité di pesce e crostacei\*\* (2,4,14)

**ASTICE** 35€  
Alla catalana con pomodoro sardo e cipolla rossa (2)

**MIDOLLO\*** 22€  
Con gambero rosso\*\* (2)

**POLPO CAMELLATO** 22€  
Parmentier di patate e salicornia (4,7)

**TARTARE** 22€  
Tris di tartare di pesce\*\* (4)

**BACCALA'** 22€  
Mantecato con carciofi saltati (4,7)

**TRIS PIEMONTESE** 22€  
Vitello al rosa con salsa tonnata, tartare di fassona, insalata russa (3,4,8)

Pietanze vegane e vegetariane disponibili su richiesta.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: pesce, molluschi, crostacei, cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano, lupini, arachidi, senape, semi di sesamo. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti (contrassegnati con due asterischi) della pesca somministrati crudi o le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo in questo esercizio sono sottoposti a trattamenti di bonifica preventiva conformi alle prescrizioni del Reg. CE 853/04 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3) e della circolare Ministero della Salute 17/02/2011. \*\*

I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore.\*

## PRIMI

<b>PACCHERI</b>	30€	<b>RISOTTO</b>	25€
All'astice (1,2,9)		Carnaroli Riserva San Massimo con frutti di mare e crostacei (4,7,9)	
<b>TAGLIOLINI</b>	25€	<b>SPAGHETTI</b>	20€
Al Riccio di mare* (1,3,4,9)		Vongole e bottarga (1,9,14)	
<b>SCIALATIELLI</b>	28€	<b>PAPPARDELLE</b>	18€
Veraci ai crostacei (1,2,9)		Carciofi, guanciale e pecorino (1,3,7,9)	
<b>GNOCCHETTI</b>	20€		
Di patate, pomodorino giallo e polpa di granchio (1,2,3,9)			

## SECONDI

<b>CUBOTTO DI TONNO**</b>	25€	<b>ZUPPETTA DI PESCE</b>	28€
Al sesamo con puntarelle all'acciuga (4,11)		Con pescato del giorno e bruschetta di pane (1,2,4,14)	
<b>CALAMARETTI</b>	25€	<b>FILETTO DI FASSONA</b>	28€
Alla piastra con scarola, pinoli, melograno e friggirelli* (4,8)		Con il suo fondo e patate al forno (7,9)	
<b>BRANZINO</b>	25€		
Alla griglia con verdure di stagione al forno (4)			
<b>ROMBO</b>	25€		
Al forno con pomodorini, patate e carciofi (4)			
<b>RICCIOLA</b>	25€		
Marinata agli agrumi in foglia di banano e salsa al cocco con patate al forno (4,7)			

## CONTORNI

<b>VERDURE DI STAGIONE AL FORNO</b>	10€
<b>PATATE AL FORNO (7)</b>	7€
<b>INSALATA MISTA</b>	7€
<b>INSALATA DI PUNTARELLE CON SALSA ALLE ACCIUGHE (4)</b>	12€
Acqua Panna / San Pellegrino	3€
Coperto	3€

### Elenco Allergeni

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.