

MENU DI PESCE

Antipasti *

Euro (allergeni)

Bruschette con salmone , stracciatella e petali di avocado
(tre bruschette a porzione)

15,00 ^{(2)(14)*}

Antipasto di mare

(carpaccio di salmone affumicato, polpo, seppie, gamberetti, alici marinate)

17,50 ^{(1)(2)(4)(9)(14)*}

Radicchio di Castelfranco con finocchi julienne, gamberi,
agrumi e scaglie di mandorle

14,00 ^{(2)(14)*}

Primi Piatti *

Euro

Spaghetti al torchio con pesto di rucola e pistacchio,
stracciatella e tartare di gamberetti e branzino

17,00 ^{(1)(3)(7)(8)(9)*}

Tortelli di ricotta con gamberetti, porcini e zafferano

15,00 ^{(1)(3)(7)(8)(9)*}

Risotto di mare

16,50 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹⁾

Maccheroni al pettine con rucola e salmone

16,00 ^{(1)(2)(3)(9)(14)*}

Spaghetti allo scoglio

17,50 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹⁾

Secondi piatti *

Euro

Tartare di branzino

15,00 ^{(2)(4)*}

Filetti di orata impanati alla griglia

16,00 ^{(1)(2)(9)(14)*}

Fritto di pesce

17,50 ^{(1)(2)(4)(14)*}

Grigliata di pesce

24,50 ^{(1)(2)(9)(14)*}

Tagliata di tonno su letto di rucola con
granella di pistacchio

17,50 ^{(1)(2)(4)(14)*}

* alcuni ingredienti possono essere surgelati

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III Sezione VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3".