



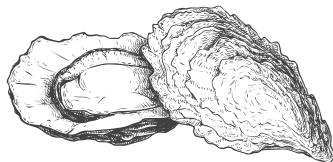
IL PESCE INNAMORATO
CRUDO E CUCINA

MENU - IT



CRUDI DI MARE

SCAMPO DEI MARI SCOZZESI	5	CAD
GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO	4	CAD
GAMBERO VIOLA PORTO SANTO SPIRITO	4	CAD
MAZZANCOLLA DELL'ADRIATICO	4	CAD



OSTRICHE

FINE DE CLAIRE SPECIAL N3 FRESCA, ELEGANTE, PERSISTENTE	(BRETAGNA)	4	CAD
GILLARDEAU N2 DOLCE, DELICATA, CARNOSA, UNICA NEL SUO GENERE	(BRETAGNA)	7	CAD
OSTRICA DEL GARGANO N3 DOLCE E RAFFINATA	(ITALIA)	6	CAD

TARTARE DI TONNO

AL PROFUMO DI AGRUMI
E OLIO ALLO ZENZERO
SERVITA CON MAIO DI AVOCADO

18

TARTARE DI SALMONE PREGIATO

LEGGERMENTE PICCANTE
CON TOBIKO AL WASABI,
ERBA CIPOLLINA E GELÉE ESOTICO

18

*I CARPACCI MISTI

RICCIOLA, SALMONE, TONNO PINNA GIALLA, CAPASANTA,
SERVITI CON FRUTTA, DRESSING E SALSA PONSU

22

IL GRAN CRUDO INNAMORATO

SCAMPONE DEI MAR DI SCOZIA, MAZZANCOLLA NOSTRANA, GAMBERO ROSSO
E GAMBERO VIOLA DI PORTO SANTO SPIRITO, CANOCCHIA DELL'ADRIATICO,
OSTRICHE SPECIAL, CARPACCI SELEZIONATI DI MARE,
FRUTTA AGRUMI, SALSINE E GERMOGLI

40



COPERTO 3

I FREDDI

* L'INSALATA DI MARE A MODO NOSTRO

TIEPIDA E PROFUMATA CON FRUTTI DI MARE
E CROCCANTEZZA DELL'ORTO

17

* TENTACOLI DI POLPO

PROFUMATI AL BERGAMOTTO
CON INSALATINA INVERNALE DI CARCIOFI, GRANA E NOCI

17

* BACCALÀ BALTİK

MANTECATO E SERVITO NEL SUO VASETTO
CON POLENTA FRITTA E CIPOLLA IN AGRODOLCE

16

SARDE SCOTTATE

AL PANE MEDITERRANEO, SU INSALATINA DI PUNTARELLE, POMODORI SEMIDRY,
DRESSING ALLA COLATURA DI ALICI E ACETO DI MELE

16



* LA NOSTRA GRAN CATALANA

MEZZO ASTICE, BACCALÀ, GAMBERONI, MAZZANCOLLA NOSTRANA, CANOCCHIA, SCAMPONI
SERVITA CON VERDURE CROCCANTI, POMODORINI COLORATI E CIPOLLA ROSSA MARINATA

40

I CALDI

SPECIAL EDITION
LOBSTER TOAST GOURMET
EPICO E SENSAZIONALE

PAN BRIOCHE TOSTATO NEL BURRO FRANCESE CON CUORE DI ASTICE FLAMBÉ
AL COGNAC, SERVITO CON SALSA BERNESE E VERDURE IN AGRODOLCE

25

**MAZZANCOLLE AVVOLTE
NEL GUANCIALE E CAPESANTE**
SU CREMA DI BROCCOLETTI E PANE CROCCANTE

20

***GLI INTRAMONTABILI
GRATINATI DI MARE**
CON PANE PROFUMATO E OLIO BUONO COME LA TRADIZIONE INSEGNA

22

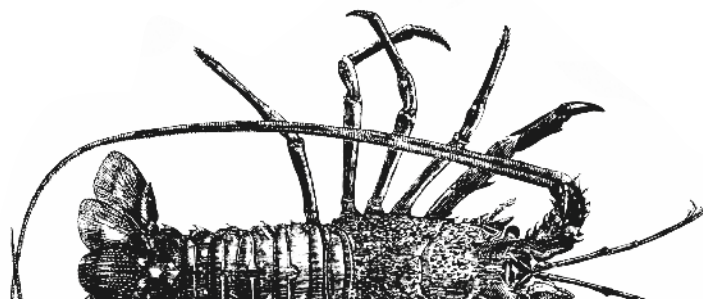
CROCCANTE TEMPURA
DI FILETTI DI PESCATO DEL MAR ADRIATICO CON SALSA TZATZIKI
AL PROFUMO DI MARE E INSALATINA DI CAMPO

16

**ANTIPASTO AL VAPORE AL NATURALE...
NEL CESTINO DI BAMBÙ**

SERVITO CON SALSINE FATTE DA NOI

20



PASTA E MATTARELLO

LO SCOGLIO DI RIMINI TAGLIOLINI FATTI A MANO CON FRUTTI DI MARE, DATTERINI E BATTUTO DI PREZZEMOLO	20
* RISO CARNAROLI PILA VECIA (MIN. 2 PERSONE) MANTECATO AI FRUTTI DI MARE E PROFUMO DI LIMONE	20
CAPPELLETTI DI PESCE BIANCO IN BRODO DI RAMEN	18
PASSATELLI ROMAGNOLI AL SUGHETTO SAPORITO DI POMODORINI, CANOCCHIE E VONGOLE LUPINO	17
CACIO E PEPE DI MARE CON MEZZA MANICA ALL'UOVO FRUTTI DI MARE, E BOTTARGA DI MUGGINE	20
GNOCCHETTI DI PATATE E ZUCCA AL RAGÙ DI PESCE DELL'ADRIATICO	18
MEZZO PACCHERO CREMOSO ALL'ASTICE CON POMODORI DATTERINI E BASILICO	26

NEW ENTRY
*** RIASSUNTO DI GAMBERO ROSSO**

LINGUINE DI GRAGNANO RISOTTATE ALLA BISQUE DI GAMBERO ROSSO,
LA SUA TARTARE, CREMA DI BURRATA AL LIME E CRUMBLE DI PANE CROCCANTE

22



I SECONDI DI MARE

***LA GRIGLIATA DEL PESCE INNAMORATO**

PESCI NOSTRANI E CROSTACEI AL PANE PROFUMATO

26

***TATAKI DI TONNO**

SCOTTATO AL SESAMO CON VERDURE
CROCCANTI, AVOCADO
E DEMI-GLACE AI LAMPONI

22

BRANZINETTO DEL MARE ADRIATICO

ALLA BRACE
CON PANE PROFUMATO

24

LA PIASTRA ROVENTE

POLPO, CALAMARO VERACE,
SEPIOLINI NOSTRANI,
SCOTTATI E SERVITI CON SALE
DI MALDON E ROSMARINO

22

RIVISITANDO UN GRANDE CLASSICO...

FILETTI DI ROMBO CON DELICATA SALSA
ALLA MUGNAIA E VERDURINE AL BURRO

22

FRITTO DI PARANZA NOSTRANA

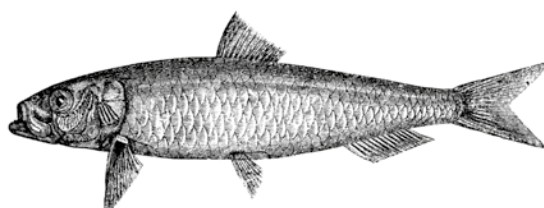
CON CALAMARI, GAMBERONI
E VERDURINE CROCCANTI

20

ZUPPETTA CREMOSA

DI SEPIA, RANA PESCATRICE,
VONGOLE POVERACCE E CREMA DI CECI
AL PROFUMO DI ROSMARINO

20



DALL'ORTO



MISTICANZA DI CAMPO,
POMODORI, FINOCCHI E CAROTE
5

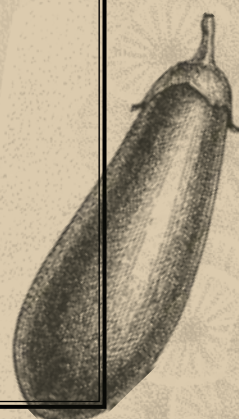
PATATE AL FORNO
PROFUMATE AL ROSMARINO
6



VERDURINE DI STAGIONE
ARROSTITE AL TIMO
7

LA NOSTRA GIARDINIERA
FATTA IN CASA **VEGAN**
SERVITA CON PANE TOSTATO
13

INSALATINA DI PUNTARELLE,
ACCIUGHINE E PARMIGIANO REGGIANO
10



PER I PIÙ PICCOLI

STROZZAPRETI ALLE VONGOLE BABY	10
STROZZAPRETI AL RAGÙ BABY	8
PENNUCCE DI SEMOLA AL POMODORO	7
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE	12
FRITTURA BABY DI CALAMARI E GAMBERI	12

I NOSTRI PIATTI DI TERRA

ANTIPASTI

INSALATONA **VEGAN**

MISTICANZA, SPINACINO, MELA VERDE,
NOCI, AVOCADO, CECI, ARANCE

14

LA NOSTRA GIARDINIERA FATTA IN CASA **VEGAN**

SERVITA CON PANE TOSTATO

13

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE MISTO DEL CAMPO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E BALSAMICO RISERVA

15

PASTA

TAGLIATELLE TIRATE A MANO

AL RAGÙ DELLA TRADIZIONE

13

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA

CON GUANCIALE, CREMA D'UOVO E PECORINO

14

UN CLASSICO ROMAGNOLO

IL CAPPELLETTO FATTO A MANO DI CARNE E FORMAGGI NEL BUON BRODO

14

CREMA DI ZUCCA VIOLINA **VEGAN**

CON CROSTICINI DI PANE

12

SECONDI

TAGLIATA DI ANGUS URUGUAY

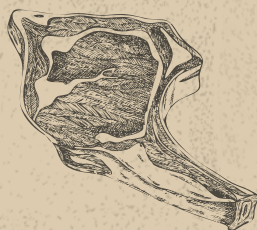
ALLA GRIGLIA CON SALE DI MALDON E ROSMARINO

24

FILETTO DI MANZO IRLANDESE

CON SALSA CREMOSA AL PEPE VERDE

26



POLPETTINE DI CECI E VERDURE VEGAN

CON VERDURE ARROSTITE E CREMA DI PISELLI

15

B A R

ACQUA NATURALE LAURETANA	3,5
ACQUA FRIZZANTE LAURETANA	3,5

BIBITE ANALCOLICHE

PEPSI, PEPSI ZERO, 7UP, ARANCIATA	4
THE LIPTON LIMONE / PESCA	4

BIRRE IN BOTTIGLIA BY ROMAGNA

BIRRA VIOLA BLANCHE	35,5 CL	6
BIRRA VIOLA BIONDA	35,5 CL	6
BIRRA VIOLA ROSSA	35,5 CL	6
BIRRA VIOLA BLANCHE	75 CL	12
BIRRA VIOLA BIONDA	75 CL	12
BIRRA AMARCORD BIONDA	33 CL	5
BIRRA AMARCORD BIONDA	50 CL	9

AMARI E DISTILLATI	da 4 a 10
CAFFÈ	2

ALLERGENI - IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.
DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.
PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11
*MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.
PRODOTTI SURGELATI - I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) IN BASE ALLA REPERIBILITÀ DEL MERCATO POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.





IL PESCE INNAMORATO

CRUDO E CUCINA



ILPESCEINNAMORATO.IT