In Pescheria
Brace di Mare



Antipasti crudi

Crudo in Pescheria € 35
(2,4,14)
2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 6 pezzi di frutti di mare e 2 tartare

Gran crudo a due piani € 100
(2,4,14)
6 scampi, 6 gamberi, 4 ostriche e 8 pezzi di frutti di mare misti; al piano superiore, misto di carpacci e tartare della pescheria

Carpaccio di pescato con crema di zucca, crumble di castagne e arancia € 24
(4,7,14,8)

Carpaccio di gambero rosso, carciofo fritto e bottarga € 28
(4,12,14)

Tartare di tonno, melone invernale, rucola e lime € 22
(4,9,14)

(Tutti i nostri crudi sono abbattuti)

In mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto
*prodotto abbattuto per mangiare crudo

In Pescheria
Brace di Mare

Antipasti caldi

- **Insalata di mare, finocchio, arance e crumble di olive** — **€ 16**
  (4,9,14)*
- **Sauté di cozze** — **€ 14**
  (4,14)
- **Frittura di moscardini*** — **€ 13**
  (1,3,4,6,7,14)
- **Medaglione di melanzana fritta, tonno rosso, spuma di mozzarella e crema di datterino arrosto*** — **€ 12**
  (1,3,4,5,7,8)
- **Quadrotto di polenta con baccalà mantecato e crema di castagne*** — **€ 12**
  (2,3,4,7,8)
- **Arancini con piselli e cuore di gambero rosso su crema di zucca*** — **€ 12**
  (1,2,3,4,5,7)
  (3 pezzi)

In mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto
*prodotto abbattuto per mangiare crudo

In Pescheria
Brace di Mare



Primi piatti

- **Crespelle al ragù di pescato, ricotta e crema di scampi** — € 20
  (1,2,3,4,7,9,14) *
- **Pasta mista con broccoli e arzilla** — € 18
  (1,4,6,9)
- **Spaghettone con vongole veraci e carciofo in doppia consistenza** — € 22
  (1,4,9,14)
- **Tonnarello, zucca, tartare di gambero rosso e finocchietto** * — € 22
  (1,4,7,9,14)
- **Gnocco mare e monti, Morbidelle di salsiccia, tonno rosso e goccia di piselli*** — € 18
  (1,3,6,9,12)

In mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto
*prodotto abbattuto per mangiare crudo

In Pescheria
Brace di Mare

Secondi

- **Grigliata mista (2 scampi, 2 gamberi, 1 filetto di pesce e 1 calamaro)** * — **€ 28**
  (2,4,14)
- **Pescato dal banco alla brace** — **€ 6 l'etto**
  (4,2,14)
- **Saltimbocca di pescato alla romana** — **€ 22**
  (1,4,6,10,12)
- **Polpo rosticciato, zucca stufata e stracciatella** — **€ 26**
  (2,4,7,12)
- **Tonno in crosta di sesamo su crema di peperoni arrosto** * — **€ 24**
  (1,4,5,6,11)
- **Catalana mista (scampi, gamberi e astice canadese)** — **€ 12 l'etto**
  (2,9,4)
- **Catalana di astice blu** — **€ 14 l'etto**
  (2,9,4)
- **Catalana di aragosta** — **€ 20 l'etto**
  (2,9,4)

In mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto
*prodotto abbattuto per mangiare crudo

In Pescheria
Brace di Mare



Fritture

- **Calamaro** * **€ 18**
  (1,2,4,5,8,14)
- **Calamaro e gambero** * **€ 16**
  (1,2,4,5,8,14)
- **Calamaro, gambero e alice** * **€ 16**
  (1,2,4,5,8,14)
- **Alici** **€ 12**
  (1,2,4,5,8,14)
- **Paranza** **€ 18**
  (1,2,4,5,8,14)

In mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto
*prodotto abbattuto per mangiare crudo

In Pescheria
Brace di Mare



Contorni

- **Insalata di finocchi e arance** € 6
- **Scarola** € 7
  (8)
- **Cicoria** € 6
- **Zucca arrosto** € 6
- **Patate alla brace** € 6
- **Carciofo fritto, bottarga e pecorino** € 10

In mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto
*prodotto abbattuto per mangiare crudo

In Pescheria
Brace di Mare



Dessert

Delizia al limone € 8
Pan di spagna al rum, crema pasticcera al limone e arancia candita

“Dolce Inverno” € 9
Crema pasticcera alla vaniglia, crumble alle mandorle, meringa e castagne caramellate, con cachi.

“Viennese” € 8
Strudel di mele con uvetta, crema pasticcera su ganache al cioccolato, con gelato alla cannella.

“Caprese” € 8
Cubotto al fondente con noci e mandorle su salsa inglese al rhum.

Tiramisù € 7

Creme Brûlée € 7

In mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto
*prodotto abbattuto per mangiare crudo

In Pescheria
Brace di Mare



Allergeni

1. Glutine (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
2. Crostacei (marini e d’acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)
3. Uova e derivati (uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all’uovo)
4. Pesce (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali)
5. Arachidi e derivati (snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
6. Soia (prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
7. Latte e derivati (yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)
9. Sedano (sia in pezzi che all’interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
10. Senape (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
11. Sesamo (semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale)
12. Anidride solforosa e solfiti (cibi sott’aceto, sott’olio e in salamoia, marmellata, funghi secchi, conserve ecc.)
13. Lupini (presenti in cibi vegan sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari)
14. Molluschi (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.)