

LA LISCA



BEVANDE | DRINKS

Acqua Panna o San Pellegrino Panna or San Pellegrino water	75cl	3
Acqua effervescente naturale Natural sparkling water	75cl	3
Coca Cola o Coca Cola zero Cola or Cola zero	33cl	3
Aranciata o Limonata frizzante Sparkling Orange or Lemonade	27,5cl	3
Tonica Fever tree premium indian Fever tree premium indian tonic	20cl	3
Ginger beer Fever tree Fever tree ginger beer	20cl	3
Caffè e caffè decaffeinato Coffee and deka coffee		2

BIRRE | BEERS

Krombacher Un classico della tradizione tedesca, con un amaro delicato A classic of german tradition with a delicate bitterness	33cl	Pils	4,8%	4
Krombacher Zero Un classico della tradizione tedesca, zero alcol A classic of german tradition with no alchool	33cl	Pils		4
Brewfist - Nina Sentori erbacei, floreali ed un amaro deciso Herbaceous and floral hints, with a strong bitterness	33cl	Pils	5,2%	6
Brewfist - La Mosca Sentori agrumati e pepati. Grande beva. Perfetta con il pesce crudo Citrus and pepperey hints. Perfect with raw fish	33cl	Blanche	5,2%	6
Epica - Eolo Al naso frutta bianca. Amaro morbido. Ottima con la frittura di pesce White fruit on the nose. Smooth bitterness. Excellent with fried fish	33cl	Pale Ale	5,0%	6
Alveria - American Pale Ale Profumi d'agrumi e frutta tropicale. Finale secco e pulito. Da berne a volontà Scents of citrus and tropical fruits. Dry and clean finish	33cl	Pale Ale	6,0%	7

Coperto 3€

ANTIPASTI CRUDI | RAW STARTERS

Crostini con alici marine, stracciatella e pomodoro semi dried	1-4-7-12	12
Toasted bread with marinated anchovies, stracciatella cheese and semi-dried tomatoes		
Carpaccio al coltello con citronette al finocchietto e pepe rosa	4	22
Carpaccio of daily catch with wild fennel citronette and pink pepper		
Tartare di pescato con cipolla in agrodolce, pomodoro semi dried e cappero nano	4-12	20
Fish tartare with bitter-sweet onion, semi dried tomatoes and capers		
Gamberi viola con emulsione alla menta	2	22
Red shrimp with mint emulsion		
Crudo di scampi	2	22
Raw of langostinos		
Misto crudo carpaccio, tartare, gambero viola, scampi e julienne di calamari	2-4-12	30
Raw selection carpaccio, tartare, red shrimp, scampi and squid julienne		

ANTIPASTI COTTI | COOKED STARTERS

Sarde panate e farcite con primosale siciliano e crema di pomodorino	1-4-7-12	12
Sardines breaded and filled with primosale sicilian cheese and tomatoes cream		
Polpette di baccalà mantecato, servite con salsa yogurt	1-4-7	14
Creamed cod balls deep fried served with yogurt sauce		
Gamberoni scottati su passatina di ceci al rosmarino	4	16
Seared prawns on rosemary cheakpeas cream		
Seppioline su crema di zucca, olive nere e timo	14	16
Baby squid on pumpkin cream, black olives and thyme		
Cozze al gorgonzola	7-14	16
Mussels with gorgonzola sauce		
Tiepido di mare seppia, calamari, polpo, gamberi, cozze e ortaggi marinati	2-4-12-14	16
Warm seafood salad cuttlefish, squid, octopus, prawns, mussels and marinated vegetables		
Frittura di calamari* e gamberi con salsa alla senape e miele	1-2-10-14	18
Mixed fry of squid* and shrimps served with mustard and honey sauce		

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Pappardelle "Pastificio Tre di Oro" al ragù di cernia con melanzane croccanti e mentuccia 1-4	18
Pappardelle "Pasta factory Tre di Oro" with grouper ragout, crunchy aubergines and mint	
Paccheri "Pastificio Mancini" al nero di seppia, salsa cacio e pepe e seppia rosticciata 1-7-14	18
"Mancini" paccheri with squid ink, "cacio e pepe" sauce and roasted cuttlefish	
Ravioli ripieni di scampi, la sua bisque, stracciatella e battuto di scampo crudo 1-2-7	20
Scampi ravioli, its bisque, stracciatella cheese and chopped raw scampi	
Spaghettoni "Pastificio Mancini" alla Carbonara di mare 1-2-4-7-14	22
Seafood Carbonara	
Spaghettoni "Pastificio Mancini" con bottarga di tonno, burro affumicato e crudo di gambero rosso 1-2-4-7	24
Spaghettoni with tuna bottarga, smoked butter and raw shrimps	

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Polpo* croccante, crema di sedano rapa e porro piastrato 9-14	20
Crispy octopus*, cream of celeriac and grilled leek	
Frittura di paranza - Oggi decide il mare 1-3-4-12	18
Mixed fried "paranza" fish - Today the sea decides	
Servita con maionese piccante / Served with spicy mayonnaise	
Baccalà gratinato su crema di broccoli e chips di cavolo nero 4	20
Cod au gratin on broccoli cream and kale chips	
Filetto di pescato del giorno / Fish fillet of the day	24
• Alla piastra con purea di patate e verdure di stagione 4	
Grilled with potatoes cream and seasonal vegetables	
• In guazzetto di carciofi 4	
In artichoke soup	

CONTORNI | SIDE DISHES

Verdure di stagione ripassate	6	Insalata di arance, finocchio e cipolla in agrodolce	6
Cooked seasonal vegetables		Orange salad, fennel and bitter sweet onion	

Informazioni sulle allergie alimentari

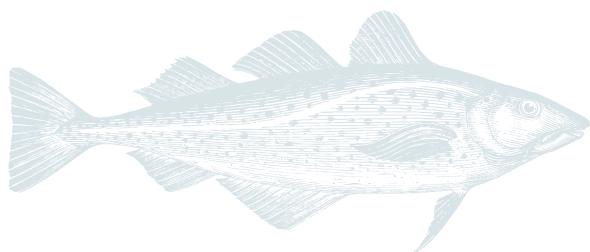
Gli allergeni e i loro derivati sono:

1. Cereali contenenti glutine; 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; 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; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Per informazioni su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.



* Solo in caso di non reperibilità del prodotto fresco, verrà utilizzato prodotto surgelato.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04 ovvero è stato abbattuto per almeno 24 ore ad una temperatura non superiore ai -20°.

CUCINA E BOTTEGA

