



FOAD

EXPERIENCE

MENÙ

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

PERCORSO MEDITERRANEO €48

Antipasti completi eseguiti con tecniche e cotture diverse
suddiviso in crudi freddi e caldi.

(Anche con possibilità per chi non ama il crudo)

ANTIPASTI SOLO CRUDI €25

ANTIPASTI SOLO CALDI €28

MENU DEGUSTAZIONE €60

8 Portate a mano libera dello chef

À LA CARTE



Antipasti:

Ostriche Normandia (1 pezzo)	4	* (14)
Polpo alla brace, con patata schiacciata e fagiolini	12	* (14,15,16)
Insalata di mare espressa	10	* (2,9,14)
Sgombro e la sua Giardiniera	10	* (4,8,9,16)
Tartar di tonno rosso con misticanza mediterranea	12	* (3,4,8)
Scampi all'arrabbiata o bolliti	30	* (2)
Rana pescatrice con caponata di stagione	10	* (1,2,4,14)

Primi:

Omaggio alla Campania (pasta al pomodoro)	10	* (1,2,3,15)
Spaghetto del Marinaio cozze e vongole	13	* (1,14)
Gnocchetto della nonna con frutti di mare e porcini	16	* (1,2,3,14)
Parmigiana di mare	15	* (1,2,4,8,12,14,15,16)
Risotto con vongole, mazzancolle, ricciola, zucchini e limone (min 2 persone)	16	* (2,4,14)
Calamarata con ragù rosso a base di pescatrice, calamari e gamberi rosa	15	* (1,2,4,14,15)

Secondi:

Frittura mista dell'Adriatico	20	* (1,2,4,14)
Pescato del giorno al forno con patate pomodorini olive e capperi	S.Q.	* (4,15)
La nostra zuppa di pesce Beduina	30	* (1,2,3,14)
Grigliata mista alla brace	25	* (2,4,14)
Spiedino artigianale	16	* (1,2,4,14,15)
Tagliata di tonno rosso alla puttanesca	20	* (1,4,8,12,15,)

Contorni:

Verdura ripassata di stagione	5	
Patate al forno	5	
Insalata mista	5	* (9,15)
Verdure grigliate	5	



Dolci:

Rinfrescante con lime e pesca bianca	6	*(15)
Tiramisù	8	*(1,3,7)
Zuppa inglese	8	*(1,3,7)
La panna cotta della zia Nada	8	*(1,3,7)
Delizia al limone	10	*(1,3,7,15)
Sorbetto al limone	4	*(1,3,7,15)
Crema caffè	4	*(1,3,7,15)

Sevizio Pane ed oli selezionati - 3.5 / Acqua - 3 / Caffè - 1.30

Gentili Ospiti,

per una rapida ed efficace individuazione di eventuali allergeni presenti nelle ns. preparazioni Vi invitiamo a consultare il ns. menù. Ciascuna pietanza, infatti, reca uno o più numeri corrispondenti ognuno al relativo allergene.

Tutte le pietanze sono preparate all'interno di locali in cui sono presenti alimenti contenenti glutine, molluschi, crostacei, frutta secca a guscio, senape per cui non è possibile escludere la contaminazione di crociata con talune sostanze che provocano allergie e intolleranze.

Il pesce destinato ed 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.

Per qualsiasi ulteriore informazione e/o chiarimento Vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala opportunamente istruito e preparato per consigliarVi al meglio.

*ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estratto di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillato di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo;
8. Frutta con guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acangiu, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro prodotti derivati tranne: frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti derivati.
15. Nichel
16. Olio di Semi