

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

CLASSIC

In fondo al mar*

*calamari, scampi, gamberi, vongole, cozze,
spugna al prezzemolo e croccante al nero
allergeni 1,2,3,14*

Scialatiello

*con ragu di seppia, pomodorino giallo
e olive taggiasche
allergeni 1,4*

Frittura mista e verdure croccanti*

allergeni 1,2,4,7,12

Tiramisù classico

*con crumble al cioccolato
allergeni 1,3,7*

€ 50,00

PINETA

Seppia arrosto*

*con crema di piselli e salicornia, kefir e ferfellone
allergeni 7,4*

Panzanella di mare

*con scampetti, pane, pomodoro, basilico,
olio all'aglio e olive disidratate
allergeni 1,2,4*

Gnocchetti di patate

*con vongole, crema di aglio nero,
polvere di limone e prezzemolo
allergeni 1,2,3,4,9*

Tataki di Tonno marinata alla soia*

*con semi di sesamo e asparagi in doppia consistenza
allergeni 4,6*

Semifreddo al parrozzo glassato e cioccolato fondente

*con crema inglese all'Aurum
allergeni 1,3,7*

€ 60,00

I menu degustazione si intendono per tutto il tavolo.
Pane e Coperto 3,00 €

CRUDI

Grande crudo* € 38,00
*variazione di 14 crudi con ostricha
allergeni 2,14,8,4*

Piccolo crudo* € 18,00
*variazione di 6 crudi con ostricha
allergeni 2,14,8,4*

Tartara di tonno 150 gr.* € 16,00
allergeni 4,6,8

Tagliatella di seppia* € 13,00
*su coulis di pomodoro datterino
allergeni 4*

Calamaro fresco alla pescarese € 13,00
*condito con sale, olio, ferfellone e peperoncino
allergeni 4*

Ostriche al pezzo € 4,00
allergeni 14

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti (6 tipi)* a persona € 24,00

*in fondo al mar, capesante, panzanella di mare
polpo croccante, seppia arrosto, cozze e vongole*

Bao al vapore*

€ 14,00

*con spuma di patate al nero di seppia,
calamari fritti, e polvere di peperone crusco
allergeni 1,4,7*

Cozze e vongole

€ 11,00

allergeni 4,14

In fondo al mar*

€ 16,00

*calamari, scampi, gamberi, vongole, cozze,
spugna al prezzemolo e croccante al nero
allergeni 2,4,14*

Seppia arrosto*

€ 15,00

*con crema di piselli e salicornia, kefir e ferfellone
allergeni 7,4*

Capesante fritte al panko*

€ 17,00

*con iceberg, e mayo alla soya
allergeni 1,3,4,6,14*

Scampi alla catalana*

€ 24,00

*pomodorini, rucola, cipolla marinata e arancio
allergeni 2,4*

Panzanella di mare

€ 14,00

*con scampetti, pane, pomodoro, basilico,
olio all'aglio e olive disidratate
allergeni 1,2,4*

Polpo croccante*

€ 16,00

*su purea di patate e carote
e zucchine marinate alla mentuccia
allergeni 4,7*

Tacos con gambero croccante*

€ 13,00

*guacamole, gambero al panko, pomodori secchi
e riduzione di balsamico
allergeni 2,5,7,1,4*

Carne salada*

€ 14,00

con misticanza e pomodori secchi

PRIMI

Chitarrina del marinaio*

€ 15,00

*con pomodorino, cozze, vongole, calamari e crostacei
allergeni 1,2,3,4,14*

Spaghettone quadrato*

€ 14,00

*con aglio, olio, peperoncino, colatura di alici di cetara,
bisque di crostacei e scampi crudi
allergeni 1,2,4,9*

Risotto Carnaroli *(minimo per 2 persone)*

a persona € 15,00

*con scampi, bisque di crostacei, lime
e polvere di caffè arabica
allergeni 2,4*

Scialatiello

€ 14,00

*con ragu di seppia, pomodorino giallo e olive tagiasche
allergeni 1,4*

Gnocchetti di patate

€ 15,00

*con vongole, crema di aglio nero,
polvere di limone e prezzemolo
allergeni 1,2,3,4,9*

Tagliolino

€ 15,00

*con zafferano, salmone affumicato e polvere di capperi
allergeni 1,4*

Ravioletti di ricotta

€ 15,00

*con pomodorino fresco e basilico
allergeni 1,3,7*

Linguina all'astice e pachino *(minimo per 2 persone)* a persona € 25,00

allergeni 1,2,4,14

SECONDI

Grigliata dell'adriatico* <i>allergeni 2,4,1,14</i>	€ 21,00
Spiedo di gamberi glassati BBQ* <i>con puré di patate e misticanza</i> <i>allergeni 1,3,4</i>	€ 16,00
Frittura mista e verdure croccanti* <i>allergeni 1,2,4,7,12</i>	€ 16,00
Tataki di Tonno marinata alla soia* <i>con semi di sesamo e asparagi in doppia consistenza</i> <i>allergeni 4,6</i>	€ 17,00
Ricciola scottata <i>con crema di zucchine e patate sabbiate</i> <i>allergeni 4,3</i>	€ 21,00
Scamponi <i>al cognac, al rosmarino o al peperoncino</i> <i>allergeni 2,4</i>	€ 30,00
Pescato del giorno <i>(al sale per 2 persone, alla griglia, forno, in umido)</i> <i>allergeni 2,4,13,14</i>	a persona € 25,00
Pescato premium <i>(secondo disponibilità)</i> <i>allergeni 2,4,13,14</i>	a persona € 28,00
Tagliata di Scottona <i>con patate sabbiate e mayo alla soia</i> <i>allergeni 6</i>	€ 23,00

CONTORNI

Patate al forno sabbiate	€ 5,00
Verdure ripassate	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 6,00
Patatine fritte <i>allergeni 1</i>	€ 5,00

DOLCI

Tiramisù classico <i>con crumble al cioccolato</i> <i>allergeni 1,3,7</i>	€ 5,00
Zuppetta di fragole <i>con mousse al porto, mandorle a scaglie e menta</i> <i>allergeni 1,3,7</i>	€ 6,00
Materia Prima only chocolate <i>torta mousse al cioccolato 70% con</i> <i>croccante al cioccolato bianco</i> <i>allergeni 3,7</i>	€ 7,00
Crema bruciata <i>allergeni 3,7</i>	€ 5,00
Babbà al rum <i>con crema al mascarpone</i> <i>allergeni 1/7/8</i>	€ 7,00
Semifreddo al parrozzo glassato e cioccolato fondente <i>con crema inglese all'Aurum</i> <i>allergeni 1,3,7</i>	€ 5,00
Sigaro <i>con cremoso al cioccolato bianco e salsa al lampone</i> <i>allergeni 1,3,7</i>	€ 6,00
Lingotto Rocher <i>biscotto al cacao e nocciola, crema al cioccolato</i> <i>e caramello salato ricoperto con ganache al latte</i> <i>e nocciola</i> <i>allergeni 1,3,7,8</i>	€ 7,00
Sorbetto al limone <i>allergeni 7,8</i>	€ 4,00
Tagliata di frutta	€ 6,00

TABELLA ALLERGENI

GLUTINE (1)

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI (2)

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA (3)

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI (4)

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI (5)

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI (6)

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI (7)

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (8)

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI (9)

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI (10)

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI (11)

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (12)

Prodotti usati come conservanti, possiamo trovarli in conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI (13)

(presenti in cibi vegani sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI (14)

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informano i gentili clienti che i nostri alimenti e bevande possono contenere o venire a contatto con sostanze che causano allergie o intolleranze.

Si invita a comunicare sempre al personale di sala eventuali esigenze specifiche prima dell'ordinazione.

Gentile Cliente, la informiamo che in mancanza di pesce fresco alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852-2004. I suddetti elementi sono contrassegnati con il seguente simbolo *