

## ANTIPASTI CRUDI

**IL TRIS DI CRUDI** <sup>B, D, L</sup>

**30**

**I GAMBERI VIOLA DI VENTOTENE CON  
OLIO EVO, PEPE BIANCO E LA  
SCORZETTA DI BERGAMOTTO DI  
CALABRIA (6 PZ.)** <sup>B, D, L</sup>

**25**

**LA TARTARE DI TONNO CON LE PERLE  
DI MELONE BIANCO, LA SALSA  
GUACAMOLE ED IL PEPE ROSA** <sup>D, I, L</sup> **22**

**IL CARPACCIO DI SPIGOLA  
DEL MEDITERRANEO CON  
LA RUCOLA, AL PROFUMO  
DI ARANCE DI  
FRANCOFONTE** <sup>D, L</sup> **18**

**LA TARTARE DI SALMONE BIOLOGICO  
DELLE ISOLE FAROE CON L'ERBA  
CIPOLLINA, SUL LETTO DI RISO VENERE**  
<sup>a, d, e, l</sup> **22**

## ANTIPASTI COTTI

**IL TORTINO DI CIME DI  
RAPA CON LE SEPIE  
ROSTICCIATE ED I  
POMODORINI SECCHI** <sup>d, l, p</sup>

**17**

**LE BRUSCHETTE CON LE ALICI  
DEL MAR TIRRENO MARINATE  
E LA CIPOLLA ROSSA  
CAMELLATA** <sup>a, d</sup> **15**

**I MOSCARDINI**

**IN GUAZZETTO CON I CROSTINI  
DI PANE** <sup>A, D, L, P</sup> **18**

**L'INSALATINA DI MARE  
CON ANETO E LIMONE** <sup>b,</sup>  
<sup>d, h, l, p</sup> **17**

**LE CIALDE DI POLENTA CROCCANTE CON IL BACCALA' MANTECATO**  
<sup>a, b, d, e, l, g, p</sup> **18**

# I PRIMI PIATTI

## **IL NOSTRO PIATTO** **SPECIALE**

**IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI  
SFUMATO AL BRANDY <sup>B, D, G, L</sup>**

**18**

Un piatto che ha conquistato il cuore dei nostri clienti e che rappresenta l'anima della nostra cucina, frutto di una ricetta tradizionale che racconta la storia del nostro ristorante. Da non perdere, una vera e propria icona gastronomica che fa parte della nostra identità.

**LA CALAMARATA DI GRAGNANO CON IL RAGU' DI  
POLPO, IL PECORINO ROMANO E LA MENTA  
FRESCA <sup>a, C, d, L, P</sup> 22**

### **GLI SCIALATELLI**

**CON I FRUTTI DI MARE ED IL BASILICO <sup>A, B, C, d, g, l, P</sup> 22**

**GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON L'ASTICE ED I  
POMODORINI DATTERINI <sup>A, B, C, D, L,</sup> 30**

## I SECONDI

**IL PESCE BIANCO DEL  
MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA <sup>D, L</sup>  
(PER 2 PERSONE) 50**

**LA TAGLIATA DI TONNO  
IN Crosta DI SESAMO E  
NIGELLA <sup>D, L, M</sup> 27**

**IL TRANCIO DI SALMONE DELLE  
ISOLE FAROE CON Salsa VERDE E  
MANDORLE TOSTATE <sup>d, l, o</sup> 25**

**LO STRUDEL DI SPIGOLA AL CURRY  
CON I CARCIOFI, LA CONCASSE' DI  
POMODORINI E LA JULIENNE DI PORRO  
CROCCANTE <sup>A, C, D, E, F, G, L, O</sup> 22**

**LA GRIGLIATA DI PESCE  
SENZA SPINE <sup>B, D, L, P</sup> 35**

## I FRITTI

**LE POLPETTE DI PESCE  
BIANCO DEL  
MEDITERRANEO CON LA  
MOUSSE DI MELANZANE <sup>a, c,</sup>  
<sup>d, e, g, l</sup> 15**

**LE ALICI DEL TIRRENO  
FRITTE <sup>a, b, d, e, l, p</sup> 16**

**LA FRITTURA DI  
CALAMARI E GAMBERI  
<sup>A, B, D, E, L, P</sup> 22**

## I CONTORNI

**LE CIME DI RAPA RIPASSATE IN PADELLA 7**

**LA SCAROLA CON I POMODORINI E LE OLIVE 7**

**IL CARCIOFO ALLA ROMANA 5**

**LE SFOGLIE DI PATATE DI AVEZZANO FRITTE <sup>a</sup> 7**

**LA CICORIA DI CAMPO RIPASSATA 7**

# I DOLCI

**DELIZIA AL LIMONE** A, C, E, F, G,  
I, O 8

**TORTA DI MELE CON  
GELATO ALLA CREMA** A, C, E, F,  
G, I, O 8

**TORTA AL CIOCCOLATO  
FONDENTE CON AMARENE E  
PANNA FRESCA** A, C, E, F, G, I,  
O 8

**Fragole con gelato  
alla vaniglia del  
Madagascar** e, e, f, g, I,  
O 7

**CHEESCAKE AL CARMELLO  
SALATO** A, C, E, F, G, I, O 8

**TIRAMISU'** A, C, E, F, G, I, O 8

**BAVARESE AL PISTACCHIO**  
A, C, E, F, G, I, O 8

**LA DELIZIA DELLA CALETTA**  
A, C, E, F, G, I, O 8

**-il pesce destinato ad essere consumato 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, punto3**

**-in mancanza di reperibilità del fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.**

**-tutte le pietanze posso contenere allergeni evidenziati dal regolamento UE 1169/2011; per aver informazioni circa la presenza nelle preparazioni di sostanze o prodotti che possono provocare allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.**

**-di seguito riportiamo la tabella degli allergeni:**

**A) glutine**

**B) crostacei**

**C) uova**

**D) pesce**

**E) arachidi**

**F) soia**

**G) latte**

**H) sedano**

**I) senape**

**L) anidride solforosa**

**M) sesamo**

**N) lupini**

**O) frutta a guscio**

**P) molluschi**



# LA CALETTA

Gentile ospite,

L'acqua servita al tavolo è un'acqua microfiltrata da un apposito macchinario omologato CE e viene sottoposta a un processo di filtrazione particolarmente accurato, finalizzato a **rimuovere: impurità, batteri, sospensioni solide e cloro eventualmente presenti nell'acqua potabile**, al fine di migliorarne ulteriormente le caratteristiche organolettiche.

Per garantire il massimo livello di sicurezza e comfort, tutti gli utensili e i set all'americana utilizzati durante ogni servizio vengono igienizzati e sanificati con cura e regolarità, in conformità con le più rigorose normative sanitarie. La nostra attenzione ai dettagli, all'igiene e l'impegno costante per la salute e il benessere dei nostri clienti sono al centro della nostra filosofia di servizio.

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del reg. comunitario 853/04, ad abbattimento rapido di temperatura per motivi di maggior sicurezza. Poiché le pietanze contenute nei nostri menù, contengono allergeni, qualora tu abbia intolleranze o allergie, ti preghiamo di comunicarlo al nostro personale di sala.

Giornalmente, verranno presentate le pietanze che, compatibilmente al mercato ed ai cicli stagionali, ci consentiranno di mantenere le nostre prerogative di freschezza e qualità.

**Affidati quindi ai nostri consigli e lasciati guidare in percorsi gastronomici ricchi di emozioni.**

