

GLI ANTIPASTI CRUDI

IL CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO CON OLIO EVO, PEPE BIANCO E LIMONE DI

AMALFI. Materia prima al centro,
senza compromessi.
Un antipasto che racconta la purezza del
mare con tre ingredienti **a, b, d, e, l 22**

LA TARTARE DI TONNO CON SALSA GUACAMOLE^{D, I, L} 20

LA PANZANELLA CON I POMODORINI, IL BASILICO FRESCO E LA TARTARE DI GAMBERO GOBBETTO DI PONZA, OLIO EVO, PEPE BIANCO

Un'idea semplice trasformata in un
piatto d'autore, dove ogni boccone è un
piccolo equilibrio tra terra e mare. 🏠

Ricetta dello chef

A, B, D, L 25

TRIS DI CRUDI

Tre assaggi, scelti per offrire
un'esperienza completa del nostro
crudo:

1 Tartare di tonno con guacamole
fatto in casa e pepe rosa,

3 Scampi Porcupine serviti al
naturale,

**1 Carpaccio di spigola del
Mediterraneo** con olio
extravergine, pepe bianco e scorza
d'arancia di Sicilia.

Un antipasto elegante, essenziale,
che esalta la qualità del pesce senza
compromessi.

B, D, L, P 30

GLI ANTIPASTI COTTI

I CALAMARETTI FRITTI

Piccoli Calamaretti, interi e teneri, fritti a regola d'arte fino a diventare **croccanti, dorati e saporiti**. Un antipasto sfizioso, goloso e diverso dal solito. * a, b, d, e, l, p **15**

L'INSALATINA DI MARE CON ANETO E LIMONE

Profumata e leggera: un antipasto che conquista con semplicità, pensato per chi cerca equilibrio, gusto e un inizio raffinato.

* b, d, h, l, p **17**

LE BRUSCHETTE CON LE ALICI DEL MAR TIRRENO MARINATE E LA CIPOLLA ROSSA

CARAMELLATA uniscono la **sapidità profonda del mare** a una **nota dolce e balsamica**. Un antipasto dal gusto deciso ma perfettamente bilanciato, che sorprende al primo morso. **a, d, l** **15**

LE COZZE TARANTINE GRATINATE

cotte al forno con una gratinatura leggera e profumata a base di **erbe fresche, pane croccante e olio extravergine d'oliva**. Una proposta diversa, originale, perfetta per chi ama il sapore del mare

a, b, c, d, e, g, i, l, m, n, o, p **15**

LE CIALDE DI POLENTA CROCCANTE CON IL BACCALA' MANTECATO

Cialde dorate di polenta, croccanti fuori e leggere al morso, ottenute con una doppia cottura: prima al forno, poi fritte.

Servite con **baccalà mantecato a mano**, soffice e profumato, montato con olio extravergine d'oliva per un gusto rotondo e

d, e, l, g **18**
persistente.



I PRIMI PIATTI

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON L'ASTICE ED I POMODORINI

DATTERINI Un primo piatto che unisce sapore ed eleganza.

Spaghetti alla chitarra freschi, ruvidi e corposi, mantecati con un sugo profumato di pomodorini datterini e serviti con 1/2 astice per ogni porzione: polpa tenera, sapore intenso ed appagante. **Un piatto importante, che sa farsi ricordare.**

a, b, c, d, l 30

I TONNARELLI CACIO E PEPE CON LA TARTARE DI GAMBERO GOBBETTO DI PONZA E LA SCORZA DI LIME ^a,

b, c, d, g, l 25

★ IL NOSTRO PIATTO SPECIALE ★

IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI SFUMATO AL

BRANDY 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 **B, D, G, L**

20

**GLI SCIALATIELLI DELLA CALETTA (con cozze, vongole, scampi,
gamberi, calamari e basilico fresco)^{a, b, c, d, l, p} 22**

LO SPAGHETTONE GRAGNANESE CON LE VONGOLE^{a, d, p}

I SECONDI

LA SPIGOLA ALLA GRIGLIA
(PER 2 PERSONE) ^{d, l} 50

FRITTURA DI CALAMARI E
GAMBERI 22

LA TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI
SESAMO E NIGELLA ^{p, l, m} 27

**I MOSCARDINI IN GUAZZETTO
CON I CROSTINI DI PANE** ^{cotti}

lentamente in un guazzetto caldo e
profumato, a base di **pomodoro, aglio,
prezzemolo fresco** e olio extravergine.
Serviti con **crostini dorati di pane** ^{a, d, l, p}

20 ★ Piatto del giorno

**LA GRIGLIATA DI
PESCE SENZA SPINE (1
TENTACOLO DI
POLPO, 2 CALAMARI, 3
GAMBERONI, 1
TRANCETTO DI
TONNO)**

Una grigliata pensata per
chi ama il pesce, ma non le spine. Una
proposta completa e ben bilanciata tra
gusto, praticità e abbondanza.
Perfetta da condividere o da scegliere
come secondo piatto protagonista. ^{*} **b,**

^{d, l, p} **35**



I CONTORNI

LE CIME DI RAPA SALTATE IN PADELLA

sbollentati e poi **saltati in padella con aglio, olio extravergine d'oliva e peperoncino**, secondo la tradizione laziale.

Un contorno dal gusto pieno, leggermente amarognolo e piccante al punto giusto. **8**

PATATE NOVELLE AL FORNO

Cotte lentamente al forno fino a diventare **morbide al cuore e dorate all'esterno**. Condite con **olio extravergine d'oliva e rosmarino fresco**, sprigionano profumo e calore ad ogni MORSO. **7**

LE SFOGLIE DI PATATE DI AVEZZANO FRITTE

Patate di Avezzano, a taglio sottile, fritte fino a diventare **croccanti, dorate e leggere**. Una versione artigianale, elegante e irresistibile delle classiche chips, perfette da accompagnare a tutto o da sgranocchiare da sole. Uno dei nostri contorni più scelti. Semplici, golose e... impossibili da lasciare nel piatto. **a 7**

LA JULIENNE DI CARCIOFI AL TEGEGAME

Filetti sottili di carciofo, stufati delicatamente al tegame con olio extravergine e sfumati con un tocco di menta, che ne esalta il profumo naturale e la nota amaricante. Un contorno elegante, aromatico, perfetto per accompagnare piatti di pesce o da gustare da solo. **8**

LA CAPONATINA DI MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI

Melanzane, zucchine e peperoni, tagliati a mano e stufati lentamente con **cipolla rossa, olive nere e capperi**, il tutto sfumato da una leggera nota agrodolce.

Un contorno vegetale, ricco e colorato, che racconta il sole e i sapori della tradizione mediterranea. **8**

LA MISTICANZA IMPERIALE CON LA VINAGRETTE ALLA SENAPE

Leggera, profumata, perfetta per accompagnare piatti di pesce o frittura. **i 7**

PER TERMINARE IN DOLCEZZA

DELIZIA AL LIMONE Un classico della pasticceria della Costiera, leggero e profumato.

Pan di spagna sofficissimo, farcito con una **crema al limone vellutata** e ricoperto da una glassa profumata agli agrumi. Fresca, delicata, perfetta per concludere con dolcezza e leggerezza. **A, C, E, F, G, I, O 8**

CHEESCAKE AL CARAMELLO SALATO Un dolce intenso e avvolgente, che gioca sul contrasto perfetto tra dolcezza e sapidità. **A, C, E, F, G, I, O 8**

TIRAMISU' Savoiardi imbevuti di caffè, crema al mascarpone soffice e vellutata, spolverata di **cacao amaro**.

La versione più autentica e golosa del dolce italiano più amato al mondo. **A, C, E, F, G, I, O 8**

IL TORTINO CON IL CUORE DI CIOCCOLATO CALDO E LA PANNA FRESCA Cioccolato fondente fuso **all'interno**, guscio caldo e morbido all'esterno: un tortino cotto al momento, servito con **panna fresca montata a mano**.

Un contrasto perfetto tra caldo e freddo, tra intensità e dolcezza. Il più goloso dei finali.

Da dividere... o da tenere tutto per sé **A, C, E, F, G, I, O 8**

LA TORTA DI MELE CON IL GELATO ALLA CREMA Un dolce che profuma di casa e di forno appena aperto. servita tiepida ed accompagnata da una pallina di **gelato alla crema**, per un contrasto perfetto tra caldo e freddo, tra dolcezza e delicatezza. **a, c, e, f, g, i, o 8**

LA DELIZIA DELLA CALETTA

Il nostro dolce più amato.

Cannolo artigianale fatto in casa, con **mandorle caramellate** nell'impasto per una croccantezza unica, farcito con una crema soffice di **panna e ricotta lavorate insieme**.

A scelta con **gocce di cioccolato**, **frutti di bosco freschi**... oppure **entrambi**, per i più golosi. Il dessert che racconta chi siamo, e perché tornerete. **A, C, E, F, G, I, O 8**

 *Ricetta dello chef*

SORBETTO AL LIMONE Un dessert essenziale ma raffinato, ideale dopo piatti di pesce o come intermezzo tra portate importanti. Fresco, leggero, senza glutine. **a, c, o (gluten free) 7**

-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, punto 3

-in mancanza di reperibilità del fresco, alcuni prodotti, segnalati con l'asterisco, potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

-tutte le pietanze possono 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