

ANTIPASTI CRUDI

IL TRIS DI CRUDI ^{B, D, L}

30

**I GAMBERI VIOLA DI VENTOTENE CON
OLIO EVO, PEPE BIANCO E LA
SCORZETTA DI BERGAMOTTO DI
CALABRIA (6 PZ.)** ^{B, D, L}

25

**LA TARTARE DI TONNO CON LE PERLE
DI MELONE BIANCO, LA SALSA
GUACAMOLE ED IL PEPE ROSA** ^{D, I, L} **22**

**IL CARPACCIO DI SPIGOLA
DEL MEDITERRANEO CON
LA RUCOLA, AL PROFUMO
DI ARANCE DI
FRANCOFONTE** ^{D, L} **18**

**LA TARTARE DI SALMONE BIOLOGICO
DELLE ISOLE FAROE CON L'ERBA
CIPOLLINA, SUL LETTO DI RISO VENERE**
^{a, d, e, l} **22**

ANTIPASTI COTTI

**IL TORTINO DI CIME DI
RAPA CON LE SEPIE
ROSTICCIATE ED I
POMODORINI SECCHI** ^{d, l, p}

17

**LE BRUSCHETTE CON LE ALICI
DEL MAR TIRRENO MARINATE
E LA CIPOLLA ROSSA
CAMELLATA** ^{a, d} **15**

I MOSCARDINI

**IN GUAZZETTO CON I CROSTINI
DI PANE** ^{A, D, L, P} **18**

**L'INSALATINA DI MARE
CON ANETO E LIMONE** ^{b,}
^{d, h, l, p} **17**

LE CIALDE DI POLENTA CROCCANTE CON IL BACCALA' MANTECATO
^{a, b, d, e, l, g, p} **18**

I PRIMI PIATTI

IL NOSTRO PIATTO **SPECIALE**

**IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI
SFUMATO AL BRANDY^{B, D, G, L}**

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^{a, C, d, L, P}** **22**

GLI SCIALATIELLI

CON I FRUTTI DI MARE ED IL BASILICO^{A, B, C, d, g, l, P} **22**

GLI GNOCCHETTI DI PATATE CON IL COCCIO DI COFFA^{a, C, d, L,} **20**

**GLI SPAGETTI ALLA CHITARRA CON L'ASTICE ED I
POMODORINI DATTERINI^{A, B, C, D, L,}** **30**

I SECONDI

**IL PESCE BIANCO DEL
MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA ^{D, L}
(PER 2 PERSONE) 50**

**LA TAGLIATA DI TONNO
IN Crosta DI SESAMO E
NIGELLA ^{D, L, M} 27**

**IL TRANCIO DI SALMONE DELLE
ISOLE FAROE CON Salsa VERDE E
MANDORLE TOSTATE ^{d, l, o} 25**

**LO STRUDEL DI SPIGOLA AL CURRY
CON I CARCIOFI, LA CONCASSE' DI
POMODORINI E LA JULIENNE DI PORRO
CROCCANTE ^{A, C, D, E, F, G, L, O} 22**

**LA GRIGLIATA DI PESCE
SENZA SPINE ^{B, D, L, P} 35**

I FRITTI

**LE POLPETTE DI PESCE
BIANCO DEL
MEDITERRANEO CON LA
MOUSSE DI MELANZANE ^{a, c,}
^{d, e, g, l} 15**

**LA FRITTURINA DI
CALAMARETTI ^{a, c, d, e, p} 14**

**LE ALICI DEL TIRRENO
FRITTE ^{a, b, d, e, l, p} 16**

**IL BACCALA' IN TEMPURA
CON LA MAIONESE ALLA
MENTA ^{A, B, C, D, E, L, P} 18**

**LA FRITTURA DI
CALAMARI E GAMBERI
^{A, B, D, E, L, P} 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 ^a 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

**CHEESCAKE AL CARAMELLO
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 ed 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.

