

I 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

**IL PROSCIUTTO DI TONNO CON LE
PERLE DI MELONE INVERNALE E LA
MISTICANZA IMPERIALE, LA
VINAGRETTE ALLA SENAPE E L'ACETO
DI MELE** ^{D, L, L} **20**

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

I COTTI

**IL TORTINO DI
CIME DI RAPA E
SEPIE
ROSTICCIATE CON
I POMODORINI
SECCHI** ^{d, l} **17**

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

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

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

LOBSTER MENU'

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON L'ASTICE ED I POMODORINI DATTERINI ^{a, c, d, l} 30

ASTICE ALLA GRIGLIA (con burro alla crema di latte aromatizzato all'aglio di Sulmona) ^{b, d, g, l}
35

ASTICE ALLA CATALANA (ASTICE, POMODORI DATTERINI, PATATE DI AVEZZANO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, BASILICO, OLIO EVO) ^{b, d, h, l} 35

I PRIMI PIATTI

LA CALAMARATA DI GRAGNANO CON IL COCCIO DI FONDALE ^{a, d, l} 24

IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI SFUMATO AL BRANDY ^{b, d, g, l} 18

LA MINESTRA DI ARZILLA CON I BROCCOLI ^{a, d, l} 18

LA POLENTA CON IL RAGU' DI PESCE BIANCO DEL MEDITERRANEO ^{d, e, l} 20

IL PESCE

**IL PESCE BIANCO DEL
MEDITERRANEO
ALLA GRIGLIA** ^d (PER 2
PERSONE) 50

**ZUPPA DI
GALLINELLA DI
MARE PESCATA
PESCE BIANCO DEL IL
ALL'AMO, CON
CROSTINI DI PANE** ^d
27

**LO STRUDEL DI
SPIGOLA AL CURRY
CON LA CONCASSE' DI
POMODORINI E LA
JULIENNE DI PORRO
CROCCANTE** ^{a, d} 22

**FORMIA SALTATE LE
MAZZANCOLLE DI
ALL'ARNEIS** ^d 27

**LA FRITTURA DI MARE A
MODO NOSTRO** ^{a, b, d, e} 22

IL BACCALA'

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

**IL BACCALA' IN UMIDO
CON LE PATATE** ^{d, l}
20

IL FISH & CHIPS ^{a, d, e, l}
15

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

PER TERMINARE IN DOLCEZZA

DELIZIA AL
LIMONE ^{A,C,E,F,G,I,O} 8

CROSTATA DI
MELE CON GELATO
ALLA CREMA
^{A,C,E,F,G,I,O} 8

CHEESCAKE AI
FRUTTI DI BOSCO
^{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

CROSTATINA CON CREMA
PASTICCERA E FRUTTI DI
BOSCO ^{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 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

