

LE SCELTE DEI NOSTRI OSPITI

I PIATTI PIÙ FOTOGRAFATI, CONDIVISI E RACCONTATI

Una piccola guida per chi viene alla Caletta per la prima volta e per chi torna a cercare i nostri piatti più rappresentativi.

IL GRAN CRUDO

Il mare nella sua forma più pura. Uno dei piatti più fotografati dai nostri ospiti.

IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI SFUMATO AL BRANDY

Il piatto iconico: una ricetta storica, riconoscibile, capace di far tornare.

GLI SPAGHETTI CON L'ARAGOSTA

Il primo delle grandi occasioni: scenografico, generoso, pensato per chi vuole ricordare la cena.

LA FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

Dorata, croccante e sempre amata. Il classico che rassicura e conquista.

LA DELIZIA DELLA CALETTA

Il nostro dolce più amato: la chiusura dell'esperienza e uno dei ricordi più golosi.

GLI ANTIPASTI CRUDI

**IL CARPACCIO DI GAMBERI
ROSSI DEL MEDITERRANEO 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 GAMBERI
ROSSI CON LA PANZANELLA, I
POMODORINI D'ATTERINI E
BASILICO FRESCO** *condita con olio
extravergine di oliva e pepe bianco,
impreziosito da scorza di agrumi che donano
freschezza e una delicata nota profumata.* ^{D, L}

25

**Ostrica special
"BELLE MUGER"** ^{D, P}

7cad.

GRAN CRUDO (per 2
persone) **il più fotografato**

*1 Tartare di tonno con salsa
guacamole 1 Tartare di salmone
con erba cipollina 4 Scampi
Porcupine serviti al naturale, 1
Carpaccio di spigola del
Mediterraneo con olio
extravergine, pepe bianco e
scorza d'arancia di Sicilia 1
carpaccio di tonno con olio evo,
pepe bianco e perle di melone 4
gamberi rossi e 4 gamberi viola
di Ponza con olio evo, limone e
pepe bianco* ^{B, D, L P}

70

LA TARTARE DI TONNO

Con salsa guacamole e pepe rosa.

22

^{D, L}

GLI ANTIPASTI COTTI

IL SAUTÈ DI COZZE *CON I*

CROSTINI DI PANE ^{A, D, P} **17**

L'INSALATINA DI MARE CON ANETO E LIMONE ^{B, D, H, L} **17**

LE BRUSCHETTE CON LE ALICI DEL MAR TIRRENO MARINATE E LA CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE ^{A, D, L}

*Uniscono la sapidità profonda del mare a una
nota dolce e balsamica. Gusto deciso, ma
perfettamente bilanciato.*

15

ANTIPASTO MISTO DI MARE

(per 2 persone)

* ^{A, D, L, P} **45**

LE POLPETTE DI PESCE BIANCO DEL MEDITERRANEO CON LA MOUSSE DI MELANZANE ^{A, B, D, E, L, P} **16**

L'INSALATA ESOTICA, CON GAMBERI ROSA, MANGO, AVOCADO E LIME ^{B, D, E, L}

*Fresca, elegante e piena di contrasti: mango,
avocado maturo e lime fresco in un equilibrio
che profuma d'estate e mare.*

18

I PRIMI PIATTI

IL PIATTO DELLE GRANDI OCCASIONI

Ci sono piatti che si ordinano. E poi ci sono piatti che si ricordano. I nostri spaghetti con l'aragosta nascono da una materia prima straordinaria e da una preparazione che ne esalta tutta la delicatezza, trasformando un Pranzo o una cena in una occasione speciale.

GLI SPAGHETTI CON L'ARAGOSTA

(min. per 2 persone)

45 a persona* a, b, d, l, i, l

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON L'ASTICE ED I POMODORINI

DATTERINI A, B, C, D, I, L

Pasta fresca, ruvida e corposa, mantecata con un sugo profumato di datterini e servita con ½ astice.

35

GLI SCIALATIELLI CON I FRUTTI DI MARE ED IL BASILICO FRESCO

A, C, D, I, L, P

I profumi del mare si fondono con la fragranza del basilico fresco, avvolgendo gli scialatielli in un equilibrio di sapori autentici e delicatamente mediterranei. **25**

LA CALAMARATA CON IL RAGU' DI POLPO, PECORINO ROMANO E MENTA FRESCA

A, C, D, G, I, L, P

Un ragù di polpo cotto lentamente avvolge la calamarata, mentre il Pecorino Romano dona carattere e la menta fresca completa il piatto con una nota aromatica che ne esalta l'equilibrio e l'eleganza. **24**

IL NOSTRO PIATTO ICONICO

IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI SFUMATO AL BRANDY

Una ricetta tradizionale che racconta la storia

del nostro ristorante e fa parte della nostra identità. **20**

I SECONDI PIATTI

LA SPIGOLA ALLA
GRIGLIA_{D, L} **60** (per 2 persone)

**LA TAGLIATA DI TONNO
IN CROSTA DI SEMI DI
SESAMO E NIGELLA**

*Un secondo piatto elegante e autentico,
dove protagonista assoluta è la qualità del
pesce. d, m* **27**

**IL ROMBO AL
FORNO CON LE
PATATE**

_{D, L} **80**(per 2 persone)

LO STRUDEL DI SPIGOLA_{D, L}

*Con carciofi e curry, concassé di pomodorini e
julienne di porro croccante.*

22

**LA FRITTURA DI CALAMARI
E GAMBERI** * A, B, D, L, P

*Dorata e leggera, croccante e delicata,
racchiude tutto il profumo e la semplicità del
mare.***IL GRANDE CLASSICO**

25

I CONTORNI

LA CAPONATINA DI MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI

Melanzane, zucchine e peperoni tagliati a mano e stufati lentamente con cipolla rossa e capperi di Pantelleria.

10

L' INSALTINA DA TAGLIO ORIENTALE CON LA VINAGRETTE ALLA SENAPE A, E, F, I, L, O

7

LE PATATE AL FORNO

Cotte lentamente al forno fino a diventare morbide al cuore e dorate all'esterno, con olio extravergine e rosmarino fresco.

7

LE SFOGLIE DI PATATE DI AVEZZANO FRITTE ^A

Patate a taglio sottile, fritte fino a diventare croccanti, dorate e leggere. Uno dei nostri contorni più scelti.

7

LA CICORIA RIPASSATA

Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino: un classico sempre irresistibile.

8



LA CALETTA
RISTORANTE SUL LAGO

I DOLCI

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

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.

8

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO A, C, E, F, G, I, O

Un dolce intenso e avvolgente, che gioca sul contrasto tra dolcezza e sapidità.

8

LA TORTA DI MELE CON IL GELATO ALLA CREMA A, C, E, F, G, I, O

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.

9

IL TIRAMISU' A, C, E, F, G, I, O

8

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

Il nostro dolce più amato. Cannolo artigianale fatto in casa, con mandorle caramellate nell'impasto e crema soffice di panna e ricotta.

9

FRUTTA E FRESCHEZZE

IL SORBETTO AL LIMONE A, C, O Un
dessert essenziale e raffinato. Ideale dopo I Piatti di pesce o come intermezzo trap orate important.

Fresco, leggero, senza glutine.

8

ANANAS

7

NOTE E ALLERGENI

- 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 informazioni circa la presenza nelle preparazioni di sostanze o prodotti che possono provocare allergie è possibile consultare l'apposita documentazione 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