



LA CALETTA

## GLI ANTIPASTI CRUDI

### IL CARPACCIO DI GAMBERI ROSA 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 <sup>A, B, D, E, L</sup>

**19**

---

### CARPACCIO DI SPIGOLA

condito con olio extravergine di oliva e pepe bianco, impreziosito da scorza di arancia di Francofonte che dona freschezza e una delicata nota agrumata. <sup>D, L</sup>

**20**

### GRAN CRUDO (per 2 persone)

#### **1 Tartare di salmone biologico**

con erba cipollina ed olive taggiasche,

#### **1 Tartare di tonno** con salsa guacamole

**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 di Mazzara e 4**

**gamberi viola di Ponza** con olio evo, limone e pepe bianco

B, D, L P **60**

### LA TARTARE DI TONNO

con salsa guacamole e pepe rosa <sup>D, L</sup>

**22**



LA CALETTA

## GLI ANTIPASTI COTTI

### LE COZZE 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 <sup>A, B, C, D, E, G, I, L, M, N, O, P,</sup>

**15**

### L'INSALATINA DI MARE CON ANETO E LIMONE <sup>B, D, H, L</sup> **17**

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

Uniscono la sapidità profonda del mare ad una nota dolce e balsamica. Un antipasto dal gusto deciso ma perfettamente bilanciato, che sorprende al primo morso <sup>A, D, L</sup>

**15**

### ANTIPASTO MISTO DI MARE

(per 2 persone) <sup>\* A, D, L, P</sup> **45**

### LE CIALDE CROCCANTI DI FARINA DI MAIS 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 persistente. <sup>A, D, E, L, G</sup>

**18**

### I MOSCARDINI IN GUAZZETTO CON I CROSTINI DI PANE <sup>\* A, D, L, P</sup> **20**



LA CALETTA

## 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 ½ astice: polpa tenera, sapore intenso ed appagante.

Un piatto importante, che sa farsi ricordare <sup>A, B, C, D, L</sup>

**30**

### I TONNARELLI CACIO E PEPE CON LA TARTARE DI GAMBERO GOBBETTO DI PONZA E LA SCORZA DI LIME <sup>A, B, C, D, G, L</sup> **25**

#### IL NOSTRO PIATTO SPECIALE

#### IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DISCAMPI 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 <sup>b, d, g, l</sup> **20**

### LA CALAMARATA CON LA DADOLATA DI PESCE SPADA I POMODORINI DATTERINI, OLIVE TAGGIASCHE ED I CAPPERI DI PANTELLERIA. <sup>A, D, L</sup> **22**



LA CALETTA

## I SECONDI PIATTI

**LO STRUDEL DI SPIGOLA** con  
carciofi e curry, concassè di pomodorini,  
julienne di porro croccante e la sua  
mousse. A, D, G, L, O **22**

---

**LA GRIGLIATA DI PESCE  
SENZA SPINE** (1 tentacolo di  
polpo, 2 calamari, 3 gamberoni,  
1 trancio di pesce bianco) \* D, L,  
P **35**

**LA FRITTURA DI CALAMARI E  
GAMBERI** una frittura dorata e  
leggera, croccante e delicata, che  
racchiude tutto il profumo e la  
semplicità del mare \* A, B, D, L, P **25**

### **LA SPIGOLA DEL MEDITERRANEO**

con patate e carciofi  
(per 2 persone) D, L

**60**

**IL TRANCIO DI SALMONE  
BIOLOGICO DELLE ISOLE  
FAROE** grigliato con la salsa  
verde e le mandorle tostate D, L, O  
**25**



LA CALETTA

## I CONTORNI

### LA CAPONATINA DI MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI

Melanzane, zucchini e peperoni, tagliati a mano e stufati lentamente con cipolla rossa e capperi di Pantelleria, il tutto sfumato da una leggera nota agrodolce.

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

**10**

### LE CIME DI RAPA SALTATE IN PADELLA

sbollentate e poi saltate 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**

### LE PATATE 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. <sup>A</sup>

**7**

### LA CICORIA RIPASSATA

Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino: un classico sempre irresistibile. **8**



LA CALETTA

## I DOLCI

### 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. <sup>A,</sup>  
C, E, F, G, I, O

8

### CHEESCAKE AL CARMELLO SALATO

Un dolce intenso e avvolgente, che gioca sul contrasto perfetto tra dolcezza e sapidità. <sup>A, C, E, F, G, I, O</sup>

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 <sup>A,</sup>  
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. <sup>A, C, E, F, G, I, O</sup>

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. <sup>A, C, E, F, G, I, O</sup>

9

### SORBETTO AL LIMONE

Un dessert essenziale e raffinato. Ideale dopo piatti di pesce o come intermezzo tra portate importanti. Fresco, leggero, senza glutine. <sup>A, C, O</sup>

7



LA CALETTA

**- 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