

# 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 ALICI DEL MAR TIRRENO IMPANATE E FRITTE** c,d,e,l,p **15**

### **L'INSALATA ESOTICA, CON GAMBERI ROSA, SCAMPI, 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 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**

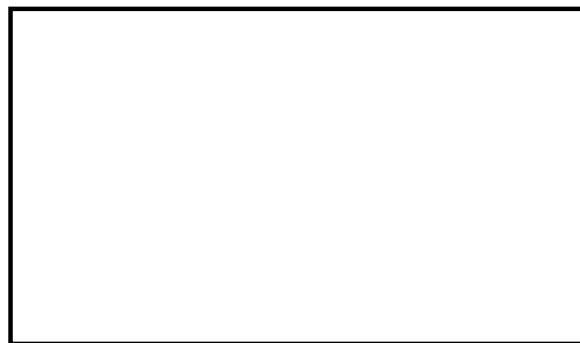
## I SECONDI PIATTI

LA SPIGOLA ALLA  
GRIGLIA<sub>D, L</sub> **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**



**LO STRUDEL DI SPIGOLA**<sub>D, L</sub>

*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 <sup>A</sup>

*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**