



LA CALETTA

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 TONNO

con salsa guacamole e pepe rosa ^{D, L}

22

LA TARTARE DI GAMBERI ROSSI

22 a, b, d, e, l

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. ^{D, L}

20

Ostrica special "KIS"

6 cad. ^{d, p}

La tartare di scampi

22 a, b, d, e, l



LA CALETTA

GLI ANTIPASTI COTTI

IL SAUTE 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**

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 ^{A, D, L}

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} **15**



LA CALETTA

I PRIMI PIATTI

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**

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 1/2 astice: polpa tenera, sapore intenso ed appagante. Un piatto importante, che sa farsi ricordare **A, B, C, D, I, L**

35

**LA CALAMARATA CON I FRUTTI DI MARE ED
IL BASILICO FRESCO** **A, C, D, I, L, P 25**

LO SPAGHETTONE CON LE VOGOLE VERACI SELVAGGE

a, d, p 28

IL NOSTRO PIATTO ICONICO

IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI 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 **b, d, g, l 20**



LA CALETTA

I SECONDI PIATTI

LA SPIGOLA ALLA GRIGLIA (per 2 persone) d, l **60**

IL TRANCIO DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA, CON SALSA AL SALMORIGLIO

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

Ricciola del Mediterraneo, soda e delicata, cotta alla griglia per esaltarne tutta la morbidezza e servita con una profumata **salsa al salmoriglio** a base di olio extravergine, limone, origano e prezzemolo fresco. Un piatto che sa di mare vero, essenziale nei sapori ma ricco di carattere. La semplicità fatta alla perfezione.

d, l **30**

**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**

IL ROMBO AL FORNO CON LE PATATE d, l

70 (PER 2 PERSONE)

LO STRUDEL DI SPIGOLA **CON CARCIOFI E CURRY, LA CONCASSE' DI POMODORINI E LAJULIENNE DI PORRO CROCCANTE**

d, l **22**



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

LA MISTICANZA IMPERIALE CON 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. 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. ^A

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. ^{A,}
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. ^{A, C, E, F, G, I, O}

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 ^{A,}
C, E, F, G, I, O

8

LE FRAGOLE FRESCHE

Da gustare al naturale con limone e zucchero, con la panna o con una pallina di gelato. ^{A, C, E, F, G, I, O}

9

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. ^{A, C, E, F, G, I, O}

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. ^{A, C, E, F, G, I, O}

9

SORBETTO AL LIMONE

Un dessert essenziale e raffinato. Ideale dopo piatti di pesce o come intermezzo tra portate importanti. Fresco, leggero, senza glutine. ^{A, C, O}

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