La Caletta
RISTORANTE SUL LAGO

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.*

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.*

LA CALETTA
RISTORANTE SUL LAGO

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 SCAMPI CON LA PANZANELLA, I POMODORINI DATTERINI 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

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 olio evo e pepe rosa in grani e salsa guacamole d, l

22

D, L

LA CALETTA
RISTORANTE SUL LAGO

GLI ANTIPASTI COTTI

GUAZZETTO CALDO DI MOSCARDINI ***CON I CAPPERI DI PANTELLERIA ED I CROSTINI DI PANE*** * A, D, L, P
18

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**

I NUGGETS DI BACCALA' CON LA MAIONESE AL POLPO *bocconcini di baccalà dorati e croccanti, dal cuore morbido, accompagnati da una sorprendente maionese al polpo, per un raffinato incontro di consistenze e sapori di mare* a, c, d, e, l, **18**

LE CIALDE DI POLENTA CROCCANTE CON IL BACCALA' MANTECATO A, D, E, G, L
Un incontro irresistibile di consistenze: la croccantezza dorata delle cialde di polenta, accompagna la morbidezza vellutata del baccalà mantecato, in un raffinato equilibrio di sapori che unisce tradizione e gusto.
18

LA CALETTA
RISTORANTE SUL LAGO

I PRIMI PIATTI

IL PIATTO DEL MESE

LA CALAMARATA CON IL RAGU' DI POLPO, PECORINO ROMANO E MENTA FRESCA A, C, D, G, I, L, P **24**	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.

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

LA POLENTA CON IL RAGU' DI SPIGOLA D **18**

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**

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.* B, D, G, L **20**

La Caletta
RISTORANTE SUL LAGO

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

LA CALETTA
RISTORANTE SUL LAGO

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 CARAMELLO 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, 0

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

9

TORTINO CON IL CUORE DI CIOCCOLATO CALDO A, C, E, F, G, I, O

dessert essenziale e raffinato. Ideale dopo I Piatti di pesce o come intermezzo tra portate importanti.

Fresco, leggero, senza glutine. **8**

ANANAS 7

LA CALETTA
RISTORANTE SUL LAGO

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