



MENU BISTROT-PRANZO

Il menu può subire variazioni
in base alla disponibilità
del mercato del giorno
e alla creatività della cucina, guidata
dall'ispirazione
delle materie prime.

**Aperto per pranzo
martedì - sabato
12.00 - 14.30**

Chiuso domenica e lunedì



	€
⑭ Ostrica	6,00 cad.
② Scampo	9,50 cad.
② Gambero rosso	6,00 cad.
② Mazzancolla	5,00 cad.
④ Tartare di tonno	15,00
④ Tartare di salmone	15,00
⑭ Carpaccio di capasanta	12,00
④ Sashimi di salmone	15,00
④ Carpaccio di tonno	15,00
④ Ricciola marinata	15,00
④ Salmone selvaggio	15,00
③ Caviale Calvisius Siberian servito con pane tostato e burro	
Latta 10 gr	18,00
Latta 30 gr	54,00
Latta 50 gr	90,00
Latta 100 gr	180,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco



PIATTI SPECIALI

① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑭

Bomba Murice

Riso al salto milanese con tartare di capasanta, tonno e salmone, amalgamata con Philadelphia ed erba cipollina, glassata con salsa Teriyaki fatta in casa, maionese alla senape e miele, sesamo e mandorle

€

15,00

① ④ ⑥ ⑩ ⑪

Taco di pesce

15,00

① ② ③ ⑦ ⑨

Panfish

Gamberi, carota, sedano, limone candito, panko, burro di gamberi e tobikoe

15,00

① ② ⑥ ⑪

Gyoza

Ripieni di gamberi, funghi shitake, carota, cipollotto, zenzero (5 gyoza serviti con salsa ponzu allo yuzu)

17,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco



ANTIPASTI

	€
⑭ Polpo e patate	14,00
② ⑭ Insalata di mare	12,00
④ Alici marinate	6,00
④ Salmerino alpino marinato	7,00
⑭ Moscardini in umido	11,00
① ② ⑦ ⑪ Fagottini con Philadelphia, zucchine e gamberi	5,00
② ⑦ Gamberi in cacio e pepe con guanciale	14,00
⑭ Sauté di vongole	13,00
① ④ ⑦ Acciughe del Cantabrico servite con pane tostato e burro	20,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco



PRIMI PIATTI

€

① ② ⑭ **Spaghetti allo scoglio**

16,00

① ② ⑭ **Mezzemaniche
alla marinara**

15,00

① ⑭ **Spaghetti alle vongole**

18,00

① ⑭ **Spaghetti vongole, lime,
bottarga**

22,00

① ⑭ **Linguine al nero di seppia**

15,00

① ⑭ **Calamarata**

17,00

① ④ ⑦ ⑨ **Lasagna di pesce**

11,00

① ④ ⑦ **Gnocchetto marchigiano
con sugo di ombrina e datterini**

17,00

① ② ⑦ ⑨ ⑭ **Pasta e fagioli
con gamberi e seppie**

15,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco

M

SECONDI PIATTI

	€
⑩ ⑭ Polpo laccato al bbq su crema di patate leggermente affumicata e capperi	15,00
④ ⑦ ⑨ Black cod su crema di ceci tartare di sedano e pomodorini arrostiti	16,00
② ④ Branzino al forno con verdure e gambero	10,00
④ Branzino al forno con cipolle caramellate	10,00
④ Orata alla mediterranea	10,00
④ Ombrina con patate al forno e olive taggiasche	12,00
④ ⑦ Rombo piastrato con purè di patate e salicornia	17,00
⑦ ⑨ ⑭ Capesante con crema di sedano rapa, tartufo e funghi porcini	15,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco

M

SECONDI PIATTI

① ④ ⑦ ⑧ **Involtini di pesce spada siciliano**
con erbe, pistacchio e caciotta

€

16,00

④ **Baccalà mantecato**
con polenta

6,00 a cicchetto

④ ⑦ ⑧ **Coda di rospo**
in saor su crema di pastinaca

16,00

⑦ ⑧ ⑭ **Calamaro ripieno**
con salsiccia, calamaro, noci
e melanzane su crema allo
zafferano

16,00

Il menu può variare in base
alla disponibilità del banco



Dolci del giorno

€

4/6,00

Acqua naturale

3,00

Acqua frizzante

3,00

Caffè

2,00

Amari

4,00

Distillati

4,00

Coperto

2,00

M

VINI AL CALICE

	€
Calice Vino Bianco Fermo	5,00
Calice Vino Rosso	6,00
Calice Bollicina Italiana	7,00
Calice Champagne	10,00

Per la Carta Vini completa
(vini alla mescita e bottiglie)
rivolgersi al personale.

	€
Birra Artigianale	6,00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati, somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Consegna gratuita

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali: apposite istruzioni operative, ricettari, schede tecniche, etichette originali delle materie prime.

Tutte le preparazioni riportate nel menu possono contenere materie prime surgelate all'origine come previsto dall'articolo 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dell'allegato VI punto 2, del reg.UE 1169/2011 o abbattute all'interno dell'esercizio. I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg.(CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D punto 3 e a s.m.i.