



L'inizio di un sogno

01/04/2023

“

OGNI GIORNO GARANTIAMO
L'ECCELLENZA ITTICA
DEL NOSTRO MERAVIGLIOSO LITORALE

”

ANDREA SABELLI
Andrea Sabelli

CLAUDIO MEI
Claudio Mei

IL PERCORSO DEL NOSTRO LITORALE

ANTIPASTO CRUDO

Plateaux di crudi & carpaccio di pescato

ANTIPASTI COTTI

Due portate in base al pescato
e alla stagionalità delle materie prime

PRIMO

Una portata in base al pescato
e alla stagionalità delle materie prime

SECONDO

Una portata in base al pescato
e alla stagionalità delle materie prime

DOLCE

Torta caprese, gelato al cocco
"Gelateria Picchio" e caramello salato

55€

A PERSONA ESCLUSE BEVANDE, SERVIZIO E PANE

SERVIZIO 3

PANE DI NOSTRA PRODUZIONE 2,5
SERVITO CON BURRO SALATO FRANCESE E OLIO PUGLIESE
(PODERE TORRE DELLE MONACHE)

ANTIPASTI CRUDI DI MARE

Tartare di tonno rosso*

3 - 4

20

Carpaccio di scampo Tirreno
e maionese al limone*

2 - 3

25

Carpaccio di gambero rosso Tirreno
e frutta di stagione*

2

23

Carpaccio di pescato del giorno Tirreno
e frutta di stagione*

4

16

Tartare di gambero rosso e frutta di stagione*

2

25

Gamberi gobbetti olio e sale (8pz)

2

20

CRUDITÀ

COMPONI IL TUO CRUDO

Gambero rosso I°*

Tirreno - 2

8

Gambero viola II°*

Tirreno - 2

5

Scampo I°*

Tirreno - 2

10

Mazzancolla II°*

Tirreno - 2

6

Gambero Rosso II°*

Tirreno - 2

5

Ostrica*

Secondo la disponibilità
Italia, Francia, Irlanda - 14

6

Scampo II°*

Tirreno - 2

6

Misto crudo*
da condividere

2 Gamberi rossi, 2 Scampi, 2 Mazzancolle, 2 Gamberi bianchi
2 Ostriche, 1 Carpaccio di pescato, 1 Mini tartare di tonno rosso

60

ANTIPASTI COTTI DI MARE

Misto cotto*

5 Portate da condividere in due 1 - 14

50

Crostino prosciutto di tonno rosso,
stracciatella di bufala e
pomodorini semi dry*

1 - 4 - 7 - 12

15

Crostino con cipolla rossa
di Tropea caramellata
e sarda affumicata*

1 - 3 - 7

10

Baccalà e provola in tempura
e verdura di stagione stufata

1 - 3 - 4

14

Alici e totani fritti
con composta di cipolle rosse*

Paranza Fiumicino 1 - 4 - 14

15

Fiumicino nel piatto*

Insalata di mare 2 - 4 - 14

17

Capesante scottate, patate e tartufo*

7 - 14

20

Totanetto in umido e pane fritto

1 - 14

16

Pane, burro francese e alici del
Mar Cantabrico selezione Nardin*

1 - 4 - 7

20

Bruschetta con riccio di mare (3pz)

1 - 4

20

PRIMI DI MARE

Mezze candele "pastificio Dei Campi"
genovese di tonno rosso
e tonno rosso crudo

1 - 4 - 6

19

Spaghetti "pastificio Verrigni" lupino
di mare e datterino rosso*

1 - 14

17

Spaghetti "pastificio Verrigni"
al riccio di mare*

1 - 4 - 14

27

Tortello ripieno di gambero rosso
e ricotta "az. Gentili" con il
suo fondo e tartufo*

in base alla stagionalità 1 - 2 - 3

25

Linguine "pastificio Mancini"
ai tre gamberi "rosso, bianco, gobbetto"*

Tirreno 1 - 2

20

Risotto "riserva San Massimo"
alla nostra visione di pescatora

2 - 4 - 7 - 13 - 14

20

Astice blu/Aragosta

Secondo la disponibilità 1 - 2

35

*CON AGGIUNTA DI BOTTARGA

di nostra produzione

Leccia amia +3

Spigola +3

Ombrina +3

Rombo +4

SECONDI DI MARE

Catalana di crostacei*

Scampi, gamberi, mazzancolle - Tirreno 2 - 9

40

Scampi 1° gratinati agli agrumi*

4pz - Tirreno 1 - 2

26

Frittura assortita calamari e gamberi rosa*

1 - 2 - 4

20

Frittura di calamari*

1 - 4

16

Polpo alla brace, fondente di patate e cipollotto*

7 - 14

20

Tataki di tonno rosso e cipolla rossa di tropea caramellata alla soia

4 - 6

22

Grigliata di pescato*

secondo il pescato giornaliero

Tirreno 2 - 4 - 14

35

Salsiccia di ricciola di nostra produzione e verdura di stagione stufata*

4

20

Merluzzo di pescato in casseruola con datterino, olive taggiasche e capperi di Pantelleria*

Tirreno - 4

20

Spiedo di tonno rosso alla brace con misticanza, mela verde, pomodorino secco e salsa yogurt

4 - 6 - 7

18

PESCATO DEL GIORNO

**Del nostro litorale al forno,
al guazzetto o alla brace**

secondo la disponibilità del mare 4

7 l'etto

CONTORNI

Scarola stufata noci e uvetta* 8

6

Cicoria di campo stufata

6

Insalata verde

5

Insalata mista

7

Insalatina di pomodori

8

Siamo lieti di proporvi combinazioni di pesce, crude e cucinate che possono variare in base al pescato giornaliero e alla stagionalità del prodotto.

Preghiamo la gentile clientela di avvisare il nostro personale di eventuali intolleranze alimentari.

Vi informiamo che alcuni piatti possono contenere tracce di: glutine, latte, uova, frutta a guscio, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, solfiti, soia, lupini, sedano, senape, semi di sesamo, e tutti i loro derivati.

Si ricorda inoltre alla gentile clientela che alcuni prodotti possono essere abbattuti(*)

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI