

vineria consapevole

**OSTRICHE E CRUDI**

Ostrica PETER PAN	DAVID HERVÉ	3.5€ (al pezzo)
cal. n. 3 - Provenienza Marennes Oleron		
Ostrica SPECIAL	JEAN PAUL UTAH BEACH	7 pz
cal. n. 3 - Provenienza Normandia		
Ostrica SPECIAL GILLARDEAU		7 pz
cal. n. 3 - Provenienza Charente Maritime		
Ostrica SENTINELLES		7 pz
cal. n. 3 - Provenienza Irlanda		
Ostrica SPECIAL REGAL "OR"		9 pz
cal. n. 3 - Provenienza Irlanda		
TARTUFI DI MARE	Secondo Disponibilità	3.5 pz
RICCI DI MARE	Secondo Disponibilità	3.5 pz
SCAMPO		4.5 pz
GAMBERO ROSSO	Mazara del Vallo	5 pz
CAVIALE "KALA" Baerii	CAVIALE ITALIANO - 10 gr	28

\* IN QUESTO ESERCIZIO TUTTI I PRODOTTI DELLA PESCA SERVITI CRUDI E LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO SONO STATI SOTTOPOSTI PREVENTIVAMENTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO (-20°) AI SENSI DEL REG.853/04, PER MOTIVI DI MAGGIOR SICUREZZA ALIMENTARI

\*In this exercise all fishery products served raw and the gastronomic preparations based on raw fish have been submitted previously with fast blast chilling (-20 °) pursuant to reg. 853/04, for reasons of greater safety food

\* I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI, SECONDO LA STAGIONALITÀ POTREBBERO ESSER CONGELATI O ABBATTUTI

\* Marked items might be frozen

**ANTIPASTI**

SELEZIONE DI CRUDI	35
GRAN CRUDO DELLA SANTERIA Selezione di crudi del giorno, 2 ostriche Hervè, Caviale Kala 10 gr.	70
TARTARE DI TONNO ROSSO del MEDITERRANEO Stracciatella di bufala, Pomodoro Confit, pesto al basilico	17
CARPACCIO DI SPIGOLA con funghi porcini	17
PANE BURRO E ALICI DEL CANTABRICO "Codesa oro"	16
FUNGO PORCINO IN TEMPURA su vellutata di Zucca	12
SAUTÈ DI COZZE	13
POLPETTE di MOSCARDINI al POMODORO* su Crostone di Pane	17
GAMBERI IN TEMPURA* 4 pz Maionese all'arancia, gel peperoncino	14
BACCALÀ MANTECATO* su biscotto di taralli e burro	14
GAMBERI FLAMBÉ su cialda di riso al salto Chips di Rapa Rossa	
POLPETTE DI BACCALÀ MANTECATO* - 3 pz Cicoria Ripassata e Gel di Peperoncino	13
ALICI IN PASTELLA	13
TRIGLIETTA SU LETTO DI CARCIOFI CROCCANTI	14



vineria consapevole

**PRIMI**

FREGOLA SARDA alla Crema di Zucchine, Scampi e Gin*	19
CAPPELLACIO di Gambero rosso di Mazara Con Stracciatella e Nduja	19
SPAGHETTO alle VONGOLE VERACI + bottarga 3€ Pastificio Lagano - Vongole di Scardovari ( Porto Tolle )	19
MEZZEMANICHE ALL'AMATRICIANA di MARE* Cozze, Vongole, Gamberi, Calamaro, Passata di Pomodoro "Travaglino", Guanciale, Pecorino	18
SPAGHETTINO BURRO e ALICI con mollica di pane Pastificio Felicetti	17
LINGUINE ALL'ASTICE	SECONDO DISPONIBILITA' 30

**SECONDI**

TATAKI DI TONNO* alla cacciatore	22
POLPO ROSTICCIATO crema di zucca arrosto e teriyaki	19
BACCALÁ IN OLIO COTTURA* alla Romana Salsa al pomodoro, patate, cipolle e olive	19
ZUPPA DI MARE* con bruschette di pane (ideale x 2) Gamberi, scampi, cozze, vongole, calamari, pomodoro	38
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI*	17
FRITTURA DI PARANZA	18
PESCATO DEL GIORNO al Forno con Patate o al Guazzetto	7,5 EURO L'ETTO

vineria consapevole

**CONTORNI**

CARCIOFO ALLA ROMANA	1 pz 7
MISTICANZA SELVATICA CON ALICI	7
PATATE AL FORNO	4
CICORIA RIPASSATA	5
PUNTARELLE CON BATTUTO DI ALICI	7

**DOLCI**

TIRAMISÙ	7
BABÁ in vaso cottura della pasticceria Patrizi	7
NEWYORK CHEESECAKE ai Frutti di Bosco	7
MARQUISE Semifreddo al Cioccolato belga Fondente 80%	7
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	7
TARTE TATIN con mele e salsa alla cannella	7
LA MOUSSE DI CORINNA Mousse al caramello salato con cuore di mandorla su bisquit al cacao	7
BISCOTTI AL BURRO "BRISÉE" 5PZ	4
CAFFÈ	2
ACQUA trattata e microfiltrata conf.D.L 181 del 2003	2
CESTINO DI PANE lievitazione naturale, anche senza glutine	2

\* LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI - RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

\*Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting the service staff