

La Santeria

MENU

I CRUDI

Misto Crudi	Gambero Rosso Mazara / Scampo / Tartare Di Pescato / Ostriche	30
Scampi *	al Pz 4,5	
Gamberi Rossi Mazara*	al Pz 4,5	

OSTRICHE

al pezzo

Gillardeau	MARENNES	7
Utah Beach	NORMANDIA	7
Fine di David Hervè Ronce	MARENNES OLERON	4

ENTREE

Ceviche di Pesce bianco con lime fermentato, cipolla caramellata e coriandolo	14
Polipetti alla Luciana *	12
Pane burro alici del Cantabrico	16
Polpette di Baccalà mantecato, radicchio arrosto e cipolla caramellata	10
Ghioza ripieni di gambero *	12
Catalana di crostacei *	14
Soutè di Cozze	12
Uovo cotto a bassa temperatura con crema di patate e asparago arrosto	10
Pannicolo marinato con Misticanza selvatica, chatney di pesca	14
Focaccia con tartare di manzo, zucchine alla scapece, salsa allo yogurt	13

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

PRIMI

Spaghetti alle Vongole	18
Gnocchetto con Cozze Basilico e mousse di Mozzarella affumicata	15
Risotto Carnaroli Zaccaria, in doppia consistenza di Gamberi e Mojito *	17
Spaghettono Felicetti burro alici e limone fermentato	15
Pacchero al ragù di cortile (Anatra -Faraona - Pollo) con zeste d'arancia	16
Lasagna con zucchine, mozzarella affumicata, parmigiano al basilico	15

SECONDI

Polpo rosticciato su pure freddo di patate, citronette , chips al pimenton de la Vera	18
Trancio di Ricciola grigliata, asparago in doppia consistenza, maionese di pesce	18
Grigliata mista di pesce : calamaro, gambero, scampo, trancio di pesce, salse varie	20
Baccalà alla cacciatora	16
Melanzana alla parmigiana con pesto di basilico, salsa di pomodoro datterino	
mozzarella di Bufala	14
Pollo cotto a bassa temperatura, alla brace con peperoni	16

PESCATO DEL GIORNO 7 EURO/ETTO

- al forno con patate
- al Guazzetto con sugo di pomodoro
- alla Mediterranea (Olive, patate, pomodorini e vino bianco)

FRITTI

Alici fritte cacio e pepe	12
Frittura calamari e gamberi	15
Frittura di Calamari	14
Frittura di paranza	14

BURGER (con patatine fritte)

Bun di pane alla barbabietola, burger di baccalà fritto, fonduta di pecorino, cicoria	15
Bun di pane al basilico, medaglione di ceci, zucchina marinata e yogurt acido	14
Bun di pane al sesamo Hamburger di scottona da 180g insalata mista guanciaiale croccante maionese allo zafferano	16

CONTORNI

Misticanza selvatica di Frascati con battuto di Alici	8
Zucchine romanesche alla Scapece	6
Cicoria ripassata	5
Patate al forno	5
Patatine fritte	5

DOLCI

Tiramisu	7	
Crema catalana	7	
Cannolo Siciliano	6	
Tarte au citron meringuée	7	
Crostatina crema pasticcera al limone e frutta di stagione	7	
Tozzetti alle Noci e Arancia	4	
Ciambelline al Vino	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