

## MENU'

### Degustazione

#### Polpo Arrostito

con Scarola stufata e Alici di Cetara



#### Tubettini

con zuppetta di Vongole Veraci, Ceci e Guanciaie



#### Orata

con Ventaglio di Zucchine e la sua Crema



#### Pera Williams Caramellata

Cre moso al Mascarpone, Lingua di Gatto



Riguardo il Menù Degustazione,  
è gradito un servizio uniforme per tutti i commensali

60

### Antipasti

#### Polpo Arrostito

con Scarola stufata e Alici di Cetara



16

#### Sgombro e Zucca

con Cips di Patate



15

#### Fagottino di Spigola

con Vegetali stagionali e gocce di Rucola



18

#### Crudo DADIEGO

Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali



35

#### Peperone Ripieno

Mollica di Pane, Capperi, Olive e Tarallo al Finocchietto



12






ALLERGENE NON È VELENO (ma qualcuno ci deve prestare attenzione)  
Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale.  
Che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:  
GLUTINE – CROSTACEI – UOVA – PESCE – ARACHIDI – SOIA – LATTE – FRUTTA A GUSCIO – SEDANO – SENAPE  
SEMI DI SESAMO – ANIBIDI: SQUIFOLOSA E SOFFIETTUPINI – MOLLUSCHI  
e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero e di buffet.

\* Il pesce crudo è abbattuto di temperatura (secondo regolamento CE 853-2004)

Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latticini
Frutta a Guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anad.Solf. e Soffiti	Molluschi	Lupini











## Primi

<b>Tubettini</b> con zuppetta di Vongole Veraci, Ceci e Guanciale 	18
<b>Risotto Vialone Nano tenuta San Massimo</b> alla pescatora 	20
<b>Tagliolino latte e semola</b> con Ricci di mare, Pesto al Basilico e Caviale di Paprika 	22
<b>Scialatielli Amalfitani</b> <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana) 	25
<b>Ravioli</b> ricotta di Pecora, Patate e Mentuccia 	15

## Secondi

<b>Grigliata di Pesce</b> <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Ortaggi 	30
<b>Orata</b> con Ventaglio di Zucchine e la sua Crema 	25
<b>Zuppa di pesce</b> <small>DADIEGO</small> 	28
<b>Frittura di Calamari, Gamberi e Triglie</b> 	23
<b>Cubo di Fassona</b> all'erbette Aromatiche e Funghi Trifolati 	22
<b>Coperto</b>	3








## I NOSTRI CRUDI

Gamberi Rossi Sicilia 	6€ cad
Scampi 	6€ cad
Ostrica Special Gillardeau n.3 Francia 	6€ cad
Tartare con Crudaiola di Verdure Pescato del Giorno 	18
Carpaccio Pescato del Giorno 	18
Alzata di Pesce Crudo  Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali    	70



I piatti che hanno segnato la Storia del nostro ristorante

## Dolci Delicatezze

<b>Crostatina</b> Crema al Limone e Meringa Bruciata 	9
<b>Pera Williams Caramellata</b> Cremoso al Mascarpone, Lingua di Gatto 	9
<b>Mont Blanc</b> Purea di Castagne, Meringa e crema Chantilly 	10
<b>Parfait al Cioccolato Fondente</b> Cuore ai Frutti Rossi e Nocchie 	12
<b>Ghiacciata agli Agrumi</b>  	7
<b>Semplicemente Frutta</b> con Salse in abbinamento	8
<b>Gelato e le sue composizioni</b> 	10