

# Il Mare

## Crudi - Rè

€ 32

(Allergeni: 2-4-14)

Composizione di: 2 Ostriche Francesi, 2 Gamberi rossi del Mediterraneo, 2 Scampi Porcupine, selezione carpaccio di Gambero, Tonno e Salmone.

## Gran Crudi - Rè

€ 70

(Allergeni: 2-4-14)

Composizione di: 4 Ostriche Francesi, 4 Gamberi rossi del Mediterraneo, 4 Scampi Porcupine, 4 Fasolari, 4 Cannolicchi, tris di tartare di Salmone, Tonno e Gambero.

## Crostacei e molluschi

(Allergeni: 2-14)

Ostrica Francese	Cad.	€	4
Ostrica Gillardeau	Cad.	€	6
Gamberi rossi del Mediterraneo	Cad.	€	5
Scampi Porcupine	Cad.	€	5
Cannolicchi	Cad.	€	4
Fasolari	Cad.	€	4
Ricci di mare (a seconda della disponibilità)	Cad.	€	7

A seconda della disponibilità giornaliera potrebbe variare il prodotto e la provenienza della materia prima

## Tartare alla *Otrebor*

Salmone (Allergeni: 2-3-4)	tartare di salmone con avocado e riduzione al profumo di wasabi	€	21
Tonno (Allergeni: 4)	tartare di tonno rosso alla mediterranea, datterino, olivella taggiasca e basilico fresco	€	22
Gambero (Allergeni: 2)	tartare di gambero in purezza	€	18
Creazione di carpacci (Allergeni: 2-4)	Accompagnati da olio del Garda carpaccio di Gambero, Tonno e Salmone	€	19

GLI ALLERGENI SONO INDICATI TRA PARENTESI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI  
ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE.

# Divi-dendo

## Antipasti

<b>Sfere di mare</b> (Allergeni: 2-7) Sfere di gambero al ripieno di burrata	€ 18
<b>Cheesecake</b> (Allergeni: 1-4-7-8) Cheesecake salata al salmone Gravlax con pepe rosa e lime	€ 18
<b>Catalana</b> (Allergeni: 1-2-9) Gambero, datterino, cipolla di Tropea, carota, sedano e crumble di frisella	€ 19
<b>Braciole di mare</b> (Allergeni: 1-4-7-9) Involtini di melanzana con tonno fresco e coulis di datterino e basilico	€ 16
<b>Calamaro</b> (Allergeni: 1-4-7-9-14) Calamaretti ripieni alla Napoletana	€ 16
<b>Sfizio</b> (Allergeni: 1-14) Polpo croccante con chips di patate	€ 19
<b>Mare dorato</b> (Allergeni: 1-3-14) Fritturina di calamaretti accompagnati da maionese leggera al profumo di wasabi	€ 16
<b>Gratinato</b> (Allergeni: 1-2-4-7-14) 2 Gamberoni, 1 scampo, 2 cannolicchi, branzino e calamaro	€ 26
<b>Impepata di cozze</b> (Allergeni: 14)	€ 15

# I Nostri Primi

<b>Icona</b> (Allergeni: 1-14) Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci	€ 20
<b>Borbone</b> (Allergeni: 1-2-4-7) Paccheri di Gragnano con bisque di crostacei, pistilli di zafferano e gambero rosso	€ 22
<b>Essenza</b> (Allergeni: 2-7) Riso Carnaroli con scampi al profumo di agrumi	€ 21
<b>Saltarello</b> (Allergeni: 1-4-14) Spaghetti A.O.P. con calamaretti saltati e colatura di alici di Cetara	€ 19
<b>Vulcano Nero</b> (Allergeni: 1-2-4-7-8-9-14) Tagliolini al nero di seppia al pesto e granella di pistacchio e gambero crudo	€ 20
<b>Sfere</b> (Allergeni: 1-2-4-14) Gnocchetti di patate con gamberi, salmone, datterino giallo al profumo di lime	€ 18
<b>Provala</b> (Allergeni: 1-7) Pasta patate e Provala (Con aggiunta di gambero crudo al coltello: € 17)	€ 14
<b>Imperatore</b> (Allergeni: 1-2) Paccheri di Gragnano all' Astice A seconda della disponibilità giornaliera, il prezzo potrebbe variare	€ 28
<b>Scarpariello</b> (Allergeni: 1-7) Ziti tagliati, pomodorini rossi, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e peperoncino	€ 13
<b>Masaniello</b> (Allergeni: 1-7) Paccheri rigati con melanzana a funghetto, salsiccia Napoletana e caciocavallo	€ 16

# I Nostri Secondi

<b>Frittura in burrasca</b> (Allergeni: 1-2-4-14) Gamberi, calamari e julienne di verdure	€ 23
<b>Calamaro alla griglia</b> (Allergeni: 4-7-8-14) Con nuvola di scarola alla Napoletana	€ 24
<b>Tagliata di tonno</b> (Allergeni: 4) Al naturale con olio del Garda	€ 22
<b>Branzino spinato intero</b> (Allergeni: 4) Gr. 500 circa con zucchine grigliate	€ 25
<b>Rombo chiodato</b> (Allergeni: 4) Filetto di rombo al forno con pomodorino, patate e olive taggiasche	€ 30
<b>Gran grigliata di mare</b> (Allergeni: 2-4-14) Gamberoni, branzino, salmone, spada e calamaro	€ 30
<b>Pescato del giorno</b> A seconda della disponibilità giornaliera	€/h. 7

# Le Pregiate

## E i nostri tagli di carne

Tartare di Red Angus Irlanda "Prime Quinn" € 20  
Gr. 120 al naturale

Carne irlandese ricavata da femmine di bovino fino a un massimo di tre anni di età, raffinata e magra, caratterizzata da tessuti morbidi non sottoposti a sforzi che contribuiscono alla sua morbidezza.

Bavetta "Flap Meat" (Vacio) Uruguay € 24  
Gr. 200 alla griglia

Carne di razza pregiata proveniente da allevamenti nei grandi pascoli dell'Uruguay con taglio prevalentemente magro e ricco di sapore.  
Il termine "vacio" è conosciuto in Italia come "Bavetta" uno dei tagli più popolari del Sud America.

Costata "Prussian Black" scaloppata € 44  
Gr. 700 alla griglia

Carne di manzetta proveniente da razza pregiata della Polonia Settentrionale (ex Prussia) dalla regione del Mazury (detta anche dei 1000 laghi), allevata allo stato brado, rinomata per la sua morbidezza e succulenza con frollatura minima di 35 giorni.

Filetto di Red Angus Irlanda "Prime Quinn" € 30  
Gr. 250 alla griglia

Carne irlandese ricavata da femmine di bovino fino a un massimo di tre anni di età, raffinata e magra, caratterizzata da tessuti morbidi non sottoposti a sforzi che contribuiscono alla sua morbidezza.

Tagliata di cube roll Bavarese € 28  
Gr. 250 alla griglia, al rosmarino e sale Maldon

Proveniente dai verdi pascoli della Baviera, il cube roll è un taglio di carne ottenuto dalla parte posteriore del bovino, compreso tra le prime cinque vertebre lombari, e si può considerare la parte più pregiata della lombata bovina.  
Carne molto tenera e gustosa grazie alla sua ottima marezzatura.

Cotoletta di vitello alla milanese € 20  
(Allergeni: 1-3)  
Con rucoletta e pomodorini

# I Contorni

Chips di patata (Allergeni: 1 traccia)	€	6
Patate al Forno	€	6
Scarola alla napoletana (Allergeni: 4-8) Acciuga, capperi, olive di Gaeta, uvetta e pinoli	€	7
Friarielli aglio, olio e peperoncino	€	6
Verdure grigliate	€	7

# I Dolci

## piaceri

Cannolo scomposto (Allergeni: 1-3-7) Ricotta vaccina, gocce di cioccolato e canditi	€	7
Faraglioni in sfoglia al mascarpone (Allergeni: 1-3-7)	€	7
Meringa con mousse di panna (Allergeni: 1 tracce 3-7)	€	6
Cheesecake della casa (Allergeni: 1-3-7-8)	€	6
Tiramisù della casa (Allergeni: 1-3-7)	€	6
Pastiera Napoletana (Allergeni: 1-3-7)	€	7
Sorbetto al limone	€	4
Frutta di stagione	€	6

# Bevande

Acqua Naturale o Gasata "Naturalizzata" 0,75 lt. € 3

L'acqua "NATURALIZZATA®" è unica e prodotta con un NATURIZZATORE® brevettato e approvato dal Ministero della Salute (ap. N° 400.4/18.10.A/45) che ne assicura ottime proprietà organolettiche e batteriologiche

Bibite in lattina o bottiglia 0,33 lt. € 4

Spritz € 8

Gin Tonic € 12

Calice Prosecco € 5

Calice Metodo Classico € 8

Calice Bianco € 5

Calice Rosso € 5

Moscato Liquoroso "Lago di Venere" € 5

Moscato di Pantelleria "Kabir" 2021 € 5

# Caffetteria

Caffè espresso Illy € 2

Caffè decaffeinato Illy € 2

Caffè d'orzo Illy € 2

Caffè corretto € 2,5

Digestivi (Limoncello, Mirto, Liquirizia, Sambuca) € 4

Amari € 5

Amari Premium € 7

Coperto € 3.00

# PRINCIPALI ALLERGENI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi informazioni sul nostro cibo e bevande per poterti consigliare nel migliore dei modi.

Elenco allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 Cereali contenente 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 guscio e i 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 concentrazione superiore a 10 mg. / kg.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi, (cozze, vongole, tellina, capasanta, ostriche, cannolicchio)

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni soprasegnalati con il numero identificativo corrispondente.

Gli elementi da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono avere subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20 gradi con il simbolo \*\*, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.