

Il Mare

Crudi - Rè

€ 32

(Allergeni: 2-4-10-14) (*) (**)

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: 2-4-10-14) (*)

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

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

Tartare alla *Otrebor*

Salmone (**) tartare di salmone con avocado e riduzione profumo di wasabi

€ 21

(Allergeni: 2-3-4-6-7-10)

Tonno (*) tartare di tonno rosso alla mediterranea, datterino, olivella taggiasca e basilico fresco

€ 22

(Allergeni: 4-10)

Gambero (*) tartare di gambero in purezza

€ 18

(Allergeni: 2)

Creazione di carpacci (*)

€ 19

(Allergeni: 2-4-10)

Accompagnati da olio del Garda
carpaccio di Gambero, Tonno e Salmone

GLI ALLERGENI SONO INDICATI TRA PARENTESI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

(*) ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE.

(**) PRODOTTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E CONSEGUENTE CONGELAMENTO PRESSO LA NOSTRA CUCINA,

AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE
(REG. CE 852 / 04 E DDG 3742 DELLA REGIONE LOMBARDIA ES.M.I.)

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO, E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3 LETTERA D .3 E S.M.I

Divi-dendo

Antipasti

Insalata di polpo con patate e olive € 19

(Allergeni: 4-14) (*)

Polpo cotto a bassa temperatura con patate della Sila e olive leccino

Catalana € 19

(Allergeni: 1-2-3-6-7-8-9-10-11-13) (*)

Gambero, datterino, cipolla di Tropea, carota, sedano
e crumble di frisella

Braciole di mare € 16

(Allergeni: 1-4-6-7-9-10-11-13) (*)

Involtini di melanzana con tonno fresco
e coulis di datterino e basilico

Calamaro € 16

(Allergeni: 1-3-4-6-7-8-9-10-11-12-13-14) (**)

Calamaretti ripieni alla Napoletana

Polipetti € 15

(Allergeni : 9-14) (*)

Polipetti alla Luciana

Mare dorato € 16

(Allergeni: 1-3-6-7-10-11-13-14) (*)

Fritturina di calamaretti accompagnati da maionese leggera
al profumo di wasabi

Gratinato € 26

(Allergeni: 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-13-14) (*) (**)

2 Gamberoni, 1 scampo, 2 cannolicchi, branzino e calamaro

Impepata di cozze € 15

(Allergeni: 14)

GLI ALLERGENI SONO INDICATI TRA PARENTESI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

(*) ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE.

(**) PRODOTTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E CONSEGUENTE CONGELAMENTO PRESSO LA NOSTRA CUCINA,

AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE
(REG. CE 852 / 04 E DDG 3742 DELLA REGIONE LOMBARDIA ES.M.I.)

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO, E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3 LETTERA D .3 E S.M.I

I Nostri Primi

Icona (Allergeni: 1-3-6-8-10-11-13-14) Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci	€ 20
Borbone (Allergeni: 1-2-3-4-6-7-8-10-13) (*) Paccheri di Gragnano con bisque di crostacei, pistilli di zafferano e gambero rosso	€ 22
Essenza (Allergeni: 2-4-6-7-8-9-10) (*) Riso Carnaroli al cremoso di scampi	(min per 2 persone) € 21
Saltarello (Allergeni: 1-3-6-8-10-11-13-14) (*) Spaghetti A.O.P. con calamaretti saltati e colatura di alici di Cetara	€ 19
Vulcano Nero (Allergeni: 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-13-14) (*) Tagliolini al nero di seppia al pesto e granella di pistacchio e gambero crudo	€ 20
Calamarata (Allergeni: 1-3-6-7-8-9-10-11-13-14) con cozze e datterino giallo	€ 18
Il mare (Allergeni: 1-2-3-4-6-8-9-10-11-13-14) (*) Scialatiello ai frutti di mare	€ 25
Imperatore (Allergeni: 1-2-3-6-8-9-10-11-13) (**) Paccheri di Gragnano all' Astice A seconda della disponibilità giornaliera, il prezzo potrebbe variare	€ 29
Pacchero (Allergeni: 1-3-6-8-9-10-11-13) al pomodorino fresco e basilico	€ 12
Salsiccia e porcini (Allergeni: 3-6-7-9-10-11) Riso carnaroli con salsiccia Napoletana a punta di coltello e porcini	(min per 2 persone) € 19

GLI ALLERGENI SONO INDICATI TRA PARENTESI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

(*) ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE.

(**) PRODOTTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E CONSEGUENTE CONGELAMENTO PRESSO LA NOSTRA CUCINA,

AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE
(REG. CE 852 / 04 E DDG 3742 DELLA REGIONE LOMBARDIA ES.M.I.)

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO, E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3 LETTERA D.3 E S.M.I.

I Nostri Secondi

Frittura in burrasca (Allergeni: 1-2-4-6-10-11-13-14) (*) Gamberi, calamari e julienne di verdure	€ 25
Calamaro alla griglia (Allergeni: 4-7-8-10-11-13-14) (*) Con nuvola di scarola alla Napoletana	€ 24
Tagliata di tonno (Allergeni: 4) (*) Al naturale con olio del Garda	€ 22
Branzino spinato intero (Allergeni: 4) (**) Gr. 500 circa con zucchine grigliate	€ 25
Pesce Spada (Allergeni: 1-4-5-6-9) (*) Alla Napoletana con pomodorini, capperi, olive e acciughe	€ 18
Gran grigliata di mare (Allergeni: 2-4-14) (*) (**) Gamberoni, branzino, salmone, spada e calamaro	€ 30
Gamberoni (Allergeni: 2) (*) Alla griglia (6 pezzi)	€ 16
Pescato del giorno (Allergeni: 4) A seconda della disponibilità giornaliera	€ / h. 7

GLI ALLERGENI SONO INDICATI TRA PARENTESI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

(*) ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE.

(**) PRODOTTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E CONSEGUENTE CONGELAMENTO PRESSO LA NOSTRA CUCINA,

AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE
(REG. CE 852 / 04 E DDG 3742 DELLA REGIONE LOMBARDIA ES.M.I.)

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO, E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3 LETTERA D .3 E S.M.I.

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.

Filetto di Red Angus Irlanda "Prime Quinn" € 32
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 € 30
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: 1-3-5-6-8-10-11-14) (**)
Con rucoletta e pomodorini

GLI ALLERGENI SONO INDICATI TRA PARENTESI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

(*) ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE.

(**) PRODOTTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E CONSEGUENTE CONGELAMENTO PRESSO LA NOSTRA CUCINA,
AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE
(REG. CE 852 / 04 E DDG 3742 DELLA REGIONE LOMBARDIA ES.M.I.)

I Contorni

Chips di patata (Allergeni: 1 tracce) (*)	€	6
Patate al Forno	€	6
Scarola alla napoletana (Allergeni: 4-7-8-10-11-13) (*) Acciuga, capperi, olive di Gaeta, uvetta e pinoli	€	7
Friarielli aglio, olio e peperoncino (Allergeni: 6-8-10-11)	€	6
Verdure grigliate	€	7
Focaccia al rosmarino (Allergeni: 1-3-6-8-10-11-13)	€	5

GLI ALLERGENI SONO INDICATI TRA PARENTESI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

(*) ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE.

(**) PRODOTTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E CONSEGUENTE CONGELAMENTO PRESSO LA NOSTRA CUCINA,
AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE
(REG. CE 852 / 04 E DDG 3742 DELLA REGIONE LOMBARDIA ES.M.I.

I Dolci

piaceri

Delizia al limone (Allergeni: 1-3-5-6-7-8-10-11-13) (*)	€	8
Ricotta e pera (Allergeni: 1-3-5-6-7-8-10-11-13) (*)	€	7
Meringa con mousse di panna (Allergeni: 1 tracce 3-7)	€	6
Torta di mele con mandorle e uvetta (Allergeni: 1-3-5-6-7-8-10-11-13) (*)	€	8
Tiramisù della casa (Allergeni: 1-3-5-6-7-8-10-11-13)	€	6
Torta Caprese (Allergeni: 1-3-5-6-7-8-10-11-13) (*)	€	7
Pastiera Napoletana (Allergeni: 1-3-5-6-7-8-10-11-13) (*)	€	7
Souffle' al cioccolato con cuore al caramello (Allergeni: 1-3-5-6-7-8-10-11-13) (*)	€	8
Sorbetto al limone	€	5
Frutta di stagione	€	6

GLI ALLERGENI SONO INDICATI TRA PARENTESI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

(*) ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE.

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
Birra Artigianale Chiara bottiglia 0,33 lt.	€	6
Birra artigianale Rossa bottiglia 0,33 lt.	€	6

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

Aggiornamento del regolamento UE 1169/2011 che include il Regolamento UE 2024/2512

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 contenenti glutine e prodotti derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) ; tranne a) sciroppi di glucosio a base di grano, escluso destrosio(1), b) maltodestrine a base di grano (1), c) sciroppo di glucosio a base di orzo, d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce , tranne:
 - a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia tranne:
 - a) Olio e grasso soia raffinato (e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall' Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati); tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia ; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio tranne:
 - a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello
- 8 Frutta guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan del Brasile, pistacchi, noci macadamia e del Queensland), tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape tranne:
acido benzoico con una purezza minima dell' 85% e ottenuto dopo due fasi di distillazione , utilizzato nella fabbricazione degli emulsionanti E470a, E471 ed e477
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di Sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così' come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 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.