

Tartare (allergeni 4,7)
tonno rosso,
mozzarella di bufala affumicata,
olio al basilico
14

Gambero rosso (allergeni 2,7,8)
ricotta e mandorle
14

Carpaccio (allergeni 4,9)
ricciola, sedano croccante
pompelmo, sesamo
16

Polpo (allergeni 14,7)
patata, pomodoro
16

Fritto (allergeni 1,4,3,2)
bocconcini di mare
mayo all'aneto
12

Spaghetti (allergeni 1,7,4)
alici nardin, burro di bufala,
briciole di pane
13

Vulcani (allergeni 1,2)
gambero rosso di Mazara
zucchine
14

Baccalà (allergeni 4,7)
topinambur
olive nere
16

Ombrina (allergeni 4,7)
cavolfiore, fagiolini
18

Branzino (allergeni 4,7)
finocchi, asparagi
20

Panini di mare

Tonno rosso (allergeni 14,7,8)
mozzarella di bufala affumicata,
cipolla caramellata
pesto
12

Polpo fritto (allergeni 14,7,1)
ricotta
friggitelli
aceto balsamico
olio alle alici
12

Salmone (allergeni 4,7)
mozzarella di bufala
chips di zuccina
yogurt alle erbe
12

Insalata (allergeni 4)
tonno rosso
iceberg
fagiolini, pomodorini
13

Frutta
5

Dolci
6

Acqua
2

Servizio, coperto
2

Menù

Elenco degli ingredienti considerati allergeni che vengono utilizzati nella nostra cucina e presenti nell'Allegato II "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011

1. Cereali con glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, kamut)
2. Crostacei, prodotti a base di crostacei e loro derivati
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 (con lattosio)
8. Mandorle, noci, nocciole, pistacchi, pecan, Brasile e macadamia
9. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione o superiore a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I prodotti da noi acquistati, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito untrattamento di bonifica preventiva tramite sottovuoto e abbattimento a -20gradi, conforme alla prescrizione del Reg.(CE)853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3 e successive integrazioni.

Si avvisa inoltre la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati in questo esercizio possono esserci coadiuvanti naturali considerati allergeni.

In presenza di allergie o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle indicazioni sui nostri cibi e bevande.

È a vostra disposizione a richiesta la lista del pescato inerente alla "tipologia di pesce" "metodo di pesca" e "zona Fao".

Il menù potrebbe subire variazioni in base alla stagionalità dei prodotti e alla disposizione del mercato.