

Healthy

MENÚ

CENA

ANTIPASTI

INSALATA DI MARE TIEPIDA
(2,4)

GAMBERI E SARDONCINI DI LAMPARA
CON VERDURE IN CARTA ALLA PIASTRA
(1,2,4)

GAMBERONI IN PASTA KATAIFI
CON SALSA AGRODOLCE HOMEMADE
(1,2)

INSALATINA DI SPINACI FRESCHI
CON VERDURINE E STRACCETTI
DI SEITAN AL CURRY
(1,5,6)

TATAKI DI TONNO ROSSO
CON MAKI ROLL DI SALMONE E PHILADELPHIA
(4,6,7)

LA SELEZIONE DI PESCE CRUDO

IL NOSTRO CRUDO
SU DISPONIBILITÀ DEL MERCATO
(2,4)

LE TARTARE...
DI TONNO CON FRAGOLE, DI RICCIOLA LIME
E ZENZERO, DI SALMONE CON AVOCADO
(4)

CARPACCIO DI TONNO
CON CITRONETTE AL TAMARINDO
(4)

LA PASTA DAL NOSTRO MATTARELLO

PASSATELLI
CON RICCI DI SEPPIA
BROCCOLETTI E POMODORINI
(1,3,4,7)

**TAGLIOLINI CON GAMBERI
E PESTO DI PISTACCHI**
POMODORINI E STRACCIATELLA DI BUFALA
(1,2,3,7,8)

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA
CON VONGOLE SGUSCIATE**
BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS
(3,4,7)

CAPPELLETTI ROMAGNOLI
AL RAGÙ DI CARNE
(1,3,7,9)

I PIATTI PRINCIPALI

FRITTO DI CALAMARI
GAMBERONI E VERDURINE
(2,4)

LA GRIGLIATA DI PESCE SPINATA
SECONDO LA DISPONIBILITÀ DI MERCATO
(1,2,4)

GAMBERONI E MAZZANCOLLE
ALLA CATALANA (2,10)

BURGER DI POLIPO
CON PATATA MANTECATA, BUFALA CAMPANA,
CIPOLLA CAMELLATA CON CHIPS
DI FAGIOLINI AL SESAMO
(1,7,11)

CURRY DI POLLO
CON RISO BASMATI
(1)

I CONTORNI

PATATE AL FORNO

(1) PATATINE CHIPS

PINZIMONIO

(9) VERDURE GRIGLIATE

(9) GIARDINIERA HOMEMADE

SERVIZIO, PANE E PIADINA FATTA IN CASA CON LA RICETTA DELLA NONNA

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004.

I PRODOTTI UTILIZZATI SONO PREVALENTEMENTE FRESCHI E A MIGLIO NAUTICO ZERO, IN CASO DI SCARSA DISPONIBILITÀ DEL MARE POSSONO ESSERE CONGELATI.