

Menu'steria



Antipasti

♣ **TAVOLOZZA DI CARPACCI CRUDI** - € 24 | € 16
Tonno, salmone, branzino, ricciola, pesce spada
/2/

♣ **TAVOLOZZA DI CROSTACEI CRUDI** - € 24 | € 16
Scampi, mazzancolle tigrate, gamberi rossi
/8/

● **TARTARE DI TONNO** - € 20 | € 13,50
Crema di avocado, cipolla marinata e tacos
/1, 2, 5, 11, 13/

♣ **BATTUTA DI SALMONE
LEggermente AFFUMICATO** - € 19 | € 13
Mango in consistenze e spuma al mascarpone
/2, 10, 11/

◆ **TARTARE DI GAMBERI REALI** - € 21
Ceviche di pomodoro giallo
/1, 8, 11, 13/

◆ **TARTARE DI SEPPIA** - € 21
Insalatina di fave e piselli, maionese al nero di seppia
/4, 9, 11, 14/

♣ **IL NOSTRO BACCALÀ MANTECATO** - € 15,50 | € 10
Melanzane e cioccolato fondente
/1, 2, 5, 10, 11/

◆ **ASTICE** - € 30
Soffice di patate, pomodoro e dressing alle erbe
(Abbinamento consigliato: Gin "Lobstar" Tonic - € 8)
/3, 5, 8, 10, 11, 14/

◆ **IL GAZPACHO DEL CAVALLINO** - € 18,50
Gamberi
(Abbinamento consigliato: Gin "Upperhand" Tonic - € 6)
/1, 8, 11, 14/

◆ **LE CAPESANTE** - € 18,50
Guanciaie, ricotta e crema di cipolla bruciata
/4, 10, 11/

● **LA NOSTRA CAPRESE** - € 15
/1, 10, 11/



Primi Piatti

♣ **RISOTTO AL PISTACCHIO** - € 18,50
(min. 2 persone)
Burrata, gamberi rossi e profumo di limone
/8, 10, 11/

● **SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLE SARDE** - € 15 | € 10
Burro di Normandia e limone candito
/1, 2, 10, 11/

◆ **COUS COUS AL PROFUMO DI CURRY** - € 16
Verdurine e calamari scottati
/1, 2, 11/

● **TAGLIOLINI AL PROFUMO DI AGLIO NERO** - € 17 | € 10
A.O.P. di cozze
/1, 4, 9, 10, 11/

◆ **TAJARIN 32 TUORLI** - € 18,50 | € 11
Guacamole e scampi crudi
/1, 8, 9, 10, 11/

◆ **RAVIOLI DI MELANZANE
BUFALA E RICOTTA SALATA** - € 18 | € 11
Baccalà marinato e ristretto leggero di pomodoro e caffè
/1, 2, 9, 10, 11/

♣ **GIGLI DI GRANO DURO** - € 17,50 | € 10
Canestrelli di Caorle e pesto di finocchio di mare
/1, 4, 10, 11/



Menu'steria



Secondi Piatti

♣ **IL "BISATO" PIASTRATO** - € 27
Giardiniera di verdure in agrodolce
/1, 2, 11, 12, 14/

♣♦ **IL NOSTRO FRITTO MISTO DI PESCE** - € 23,50
Verdure croccanti
/1, 2, 8, 11/

♦ **PIOVRA SCOTTATA** - € 24 | € 15
Pappa al pomodoro
/1, 2, 4, 10, 11/

♣ **TAGLIATA DI TONNO** - € 24 | € 15
Foglie di melanzane e crema di pomodoro confit
/1, 2, 11/

♦ **BACCALÀ IN DOLCE COTTURA** - € 25
Peperoni arrosto, il loro ristretto e polvere di capperi
/2, 5, 11/

♣ **COSTOLETTE D'AGNELLO** - € 27
/11/



Elenco Allergeni

- REG UE 1169/2011



1 Cereali con glutine
Alimenti a base di glutine

2 Pesce
Alimenti a base di pesce

3 Arachidi
Alimenti a base di arachidi

4 Molluschi
Alimenti a base di pesce

5 Frutta a guscio
Alimenti a base di frutta a guscio

6 Anidride solforosa
Alimenti a base di solfiti

7 Lupini
Alimenti a base di lupini

8 Crostacei
Alimenti a base di crostacei

9 Uova
Alimenti a base di uova

10 Latte e derivati
Alimenti a base di latte

11 Sedano
Alimenti a base di sedano

12 Soia
Alimenti a base di soia

13 Semi di sesamo
Alimenti a base di sesamo

14 Senape
Alimenti a base di senape



Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

- Prodotto Fresco
- ♣ Prodotto Fresco sottoposto ad abbattimento di temperatura
- ♦ Prodotto surgelato a bordo di ottima qualità