



# À-LA-CARTE

---

MENU

ASPETTANDO  
L'ALTA MAREA

FISH BAR  
&  
RESTAURANT

## APPETIZERS

**Ostriche (Fine de Claire) e limone** ..... € 4 al pz / each  
*Raw Oysters* – 14-a

**Fritto e Dorato** ..... € 13  
Pescato del giorno, panato, pastellato o in tempura  
*Fried daily fish tempura* – 1,3,4,5,14

**Mc. Shrimps!** ..... € 15  
Panino in doppia cottura, battuto di gamberi crudi, arachidi, crema fresca di pomodorini e misticanza  
*Double cooked burger bread with raw prawns, peanuts, fresh cream of cherry tomatoes and mixed salad* – 1-2-5-7-9-a



**Il Cartocchetto** ..... € 13  
Cartocchetto di calamaretti fritti e maionese allo zenzero / *Fried baby squids and homemade ginger mayonaise* – 1-3-14-b

**Nudo & crudo** ..... € 15  
Tartare o carpaccio di pescato del giorno  
*White raw fish carpaccio or tartare* – 4-a

**Sedice...Ceviche!** ..... € 14  
Ceviche 'a modo nostro' con petali di ricciola marinati, succo di limone, cipolla, pomodoro e avocado / *"Ceviche" made our way with marinated amberjack, lemon, onion, tomato and avocado* – 4-9-a

**Lo sfizio** ..... € 14  
Focaccia di patate fatta in casa con lievito madre e farine bio, farcita al momento con pescato e salsa del giorno  
*Homemade potatoes focaccia bread with daily fish and homemade sauce* – 1-4

Benvenuto, Servizio e Pane € 2,50 a persona / *Amuse, Service and Bread* € 2,50 per person

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati

*The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.*

## PRIMI

## FIRST COURSES

**Pasta e vongole** ..... € 14  
Spaghettoni biologico "Pastificio Felicetti" con vongole fresche e lattuga di mare  
*Organic spaghetti pasta from "Pastificio Felicetti" with clams and sea lettuce* – 1-14

**Linguine all'astice e dragoncello** ..... € 20  
Linguine di kamut biologiche certificate "Pastificio Felicetti" all'astice con pomodoro e dragoncello  
*Organic "Linguine" pasta from "Pastificio Felicetti" with homarus lobster, tomatoes and tarragon*  
– 1-2-9

**Crespella ai frutti di mare** ..... € 15  
Crespella ripiena di zucca al rosmarino e soute di frutti di mare / *Stuffed crepe with rosemary, pumpkin and seafood*  
– 1-3-7-14

**Fettuccine alla genovese di mare** ..... € 13  
Fettuccine fatte in casa con genovese di pescato del giorno e mille punte di verdure / *Homemade fettuccine fresh pasta with "genovese" daily fish sauce and vegetables*  
– 1-3-4-9

## CONTORNI

## SIDE DISHES

**Melanzane alla brace** ..... € 7  
Melanzane alla brace con timo e maggiorana  
*Grilled eggplants with thyme and marjoram*

**Zucchine alla brace** ..... € 7  
Zucchine alla brace con menta e limone  
*Grilled zucchinis with lemon and mint*

**Scarola ripassata** ..... € 7  
Scarola ripassata in padella con pinoli biologici, capperi e olive taggiasche / *Sauteed escarole with organic pine nuts, capers and Taggiasche olives* – 8

**Misticanza aromatica** ..... € 7  
Misticanza di erbe crude e aromatiche  
*Mixed and aromatic leafs and lettuce* – 9

Cestino di pane – € 3  
*Fresh bread basket*

Caffè Miscela bio Mondicaffè – € 2  
*/ Organic Coffee*

## SECONDI

## MAIN DISHES

**Calamari e friggirelli** ..... € 18  
Spiedino di calamari e friggirelli cotti alla brace, salsa aioli e foglie di acetosa / *Skewer of grilled squid and "friggirelli" peppers, aioli sauce and sorrel leaves* – 7-14

**D' A..Mare** ..... € 20  
Pescato del giorno alla brace o in tegame, verdure di stagione / *Daily fish on the grill with seasonal vegetables* – 2-4

**Polpo e melanzane** ..... € 20  
Spiedino di polpo laccato al miele e 'nduja cotto alla brace, melanzane e pimento / *Honey-varnished octopus skewer on the grill, 'nduja salami, grilled eggplant* – 6-14

**Pesciolino burger** ..... € 18  
Panino ai cereali in doppia cottura con pescato giornaliero, salsa verde, guanciale croccante, erbe e cipolla rossa agrodolce / *Homemade daily fish burger with cereal bread, green sauce, crispy bacon, bitter herbs and sweet and sour red onion*  
– 1-3-4-5-7-14

**Rombo e tartufo nero** ..... € 22  
Filetto di rombo alla brace cotto nel nostro forno Pira, maionese di rombo, misticanza aromatica  
*Grilled turbot fillet in our charcoal Pira oven, turbot mayonnaise, seasonal herbs and black seasonal truffle* – 4-5-7-9

## DESSERT

## DESSERT

**Ovomisé** ..... € 9  
Uovo di meringa e tiramisù espresso  
*Meringue and homemade tiramisu* – 1-3-7

**La Crostatina** ..... € 8  
Crostatina calda, soufflé al cioccolato gianduia dal cuore liquido e gelatina di frutti rossi  
*Hot "crostatina" tart, gianduja chocolate soufflé and red fruit jelly* – 1-3-7-8

**Crema bruciata alla camomilla** ..... € 7  
Crema brulée bianca alla camomilla, aria di limone e finocchietto / *Milk cream with chamomile, lemon and dill* – 3-7-8

Acqua Filette 0.75 cl – € 3  
naturale e leggermente frizzante  
*Natural or sparkling water "Filette"*

Amari da / from – € 4

# ALLERGENI

---

## ALLERGENS

### 1. Cereali / Cereals

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

*Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.*

### 2. Crostacei / Crustaceans

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

*Crustaceans and products based on shellfish.*

### 3. Uova / Eggs

Uova e prodotti a base di uova.

*Eggs and by-products.*

### 4. Pesce / Fish

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.

*Fish and products based on fish.*

### 5. Arachidi / Peanuts

Arachidi e prodotti a base di arachidi

*Peanuts and peanut-based products.*

### 6. Soia / Soy

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) 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.

*Soy and soy-based products.*

### 7. Latte / Milk

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) lattiolio.

*Milk and dairy products (lactose included).*

### 8. Frutta a guscio / Fruits in shell

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

*Fruits in shell, i.e. almond, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*

### 9. Sedano / Celery

Sedano e prodotti a base di sedano.

*Celery and products based on celery.*

### 10. Senape / Mustard

Senape e prodotti a base di senape.

*Mustard and mustard-based products.*

### 11. Semi di Sesamo / Sesame seeds

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

*Sesame seeds and sesame seeds-based products.*

### 12. Anidride Solforosa e Solfiti / Sulphur dioxide & sulphites

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

*Sulphur dioxide & sulphites in concentrations above 10 mg/kg.*

### 13. Lupino / Lupine

e prodotti a base di lupino

*Lupine and lupine-based products*

### 14. Molluschi / Molluscs

e prodotti a base di molluschi

*Molluscs and products based on molluscs*

---

**A** - il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

*A - Any fish intended to be eaten raw or almost raw has been subjected to treatment of preventive decontamination in accordance with the requirements of the EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.*

**B** - Prodotti pescato, abbattuto termicamente e surgelato a bordo di pescherecci - prodotti freschi, lavorati e abbattuti per mantenerne la freschezza.

*B - Products caught, that have almost immediately undergone a rapid temperature decrease and then been frozen on board fishing vessels - fresh products, processed and frozen to maintain their freshness*