Carlo Quinto

MENÙ

ANTIPASTI

CRUDO MARE [2,4] 30
(ostriche, scampi e violette)

CARPACCIO DI PESCATO LOCALE [4,10] 18
con dressing all'arancia e
scaglie di cioccolato fondente

INSALATINA DI POLPO CALDA [4] 18
con finocchio e cipolla rossa
al salto

TAGLIATELLA DI SEPPIA SCOTTATA [4] 17
su crema di barbabietola
alla scapece

SALMONE MARINATO [1,4,7] 17
al sale e zucchero di canna,
feta ed erba cipollina con
crostini di pane al burro

GAMBERONI AL PANKO [1,2,3,5] 17
su un letto di insalatina
e salsa tartara

TATAKI DI TONNO [4,6,11] 17
in salsa agropiccante,
sesamo e capperi

PARMIGIANA VEGETARIANA [1,3,7] 16
di melanzane e zucchine

COPERTO 3

PRIMI

CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE [1,2,14] 18
e zafferano in salsa al
datterino giallo

FUSILLONE ALL'AMATRICIANA [1,4] 17
e crudo di tonno

ORECCHIETTE CON CREMA
DI CIME DI RAPA [1,2,4] 18
alici del Cantabrico
e tartare di gambero locale

GNOCCHETTI DI PATATE [1,3,7] 17
fonduta di gorgonzola e porcini

SECONDI

ZUPPETTA DI PESCE [1,3,4,14] p.p.25
con crostoni di pane
(minimo per due persone)

FRITTURA MISTA [1,4,14] 20
di gamberi, calamari e polpo

TRANCIO DI SALMONE 18
ALLA WELLINGTON [1,3,4,11]
su crema di asparagi

BRASCIOLE DI MANZO [1,3,7] 18
e polpette di pane al sugo
della nonna

FILETTO DI MANZO [7,12] 24
in salsa al vino rosso Negroamaro

CONTORNI

VERDURE GRATINATE [7] 7
al forno (senza glutine)

CROCCHETTE DI PATATE [1,3,7] 7
ripiene di mozzarella

INSALATA MISTA 7

INSALATA CAESAR di pollo [1,3,7] 14

INSALATA DI TONNO [4,7,8] 14
scottato al forno, feta
e granella di pistacchi

DOLCI

DOLCE DEL GIORNO 7

I dolci cambiano frequentemente.
Chiedi al nostro staff e lasciati sorprendere!

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA CIRCA LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI IN GRADO DI PROVOCARE REAZIONI IN SOGGETTI ALLERGICI O INTOLLERANTI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(Allegato II del Reg. UE n. 1169/2001– "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze")

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce 1	1	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia 1	3	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione delle etichette originali delle materie prime.
Non si escludono contaminazioni crociate.