



ME



NÙ



ANTIPASTI

Crocchette di spigola e patate con cacio, pepe e pistacchi (4 pz.)



Moscardini fritti con riccioli di sedano*



Carpaccio di salmone marinato, olio agli agrumi e chips di oliva nera



Alici marinate, spugna di acciughe e burro al prezzemolo



Baccalà fritto e marmellata di pomodoro*



Sautè di cozze con crostini di pane



Antipasto misto Zi'Checco (8 pz.)*



TAV. ALLERGENI: Glutine - Sesamo - Sedano - Crostacei - Uova - Pesce - Nocioline
 Latte - Arachidi - Lupini - Soya - Solfito - Mostarda - Mollusco

*Essendo il mercato legato alla stagionalità dei prodotti, dove non è possibile usare quelli freschi ne useremo di congelati

ANTIPASTI CRUDI

Crudo misto

(1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero, tartare di tonno, tartare di salmone)



Gran crudo misto

(2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi, carpaccio di spigola, tartare di tonno, tartare di salmone)



Tartare di tonno



Tris di tartare

(pescato, salmone, tonno)



Ostriche (cad.)



Scampi (al Kg.)



Gamberi (al Kg.)



TAV. ALLERGENI: 🌾 Glutine - 🌱 Sesamo - 🌿 Sedano - 🦎 Crostacei - 🥚 Uova - 🐟 Pesce - 🌰 Noccioline
🥛 Latte - 🥜 Arachidi - 🌱 Lupini - 🌿 Soya - 🌿 Solfito - 🥒 Mostarda - 🦎 Mollusco

I nostri crudi subiscono il processo di abbattimento termico a -20° per 24 ore come da Reg. CE n. 583/2004

PRIMI PIATTI

Torvicello alici, pecorino, pomodoro e finocchietto
"Piatto tipico di Torvaianica"



Spaghetto «Mancini» alle vongole veraci



Tonnarello Zi' Checco con scampo, gambero, calamaro, cozze, vongole e pachino*



Paccheri alla gricia di mare guanciaie, pepe e seppia*



Tonnarello cacio, pepe e crudo di gamberi*



Linguine di Gagnano con astice e pomodorino fresco (l'etto)



Risotto alla crema di scampi*



Il prezzo per la mezza porzione equivale al 70% della porzione intera
(minimo per 2 persone)

TAV. ALLERGENI: 🌾 Glutine - 🌱 Sesamo - 🌿 Sedano - 🦞 Crostacei - 🥚 Uova - 🐟 Pesce - 🌰 Noccioline
🥛 Latte - 🥜 Arachidi - 🌱 Lupini - 🌿 Soya - 🌬 Solfito - 🥒 Mostarda - 🐌 Mollusco

*Essendo il mercato legato alla stagionalità dei prodotti, dove non è possibile usare quelli freschi ne useremo di congelati

SECONDI PIATTI DI PESCE

Filetto di tonno "alle 4 cotture" con sesamo, cipolla rossa in agrodolce e maionese alla bottarga



Filetto di orata alla mediterranea con pomodoro, capperi, olive e crostini



Spigola alla griglia



Rombo al forno in crosta di patate



Pesce locale (l'etto)



Fritto di gamberi e calamari*



Frittura di paranza



TAV. ALLERGENI: 🌾 Glutine - 🌱 Sesamo - 🌿 Sedano - 🦎 Crostacei - 🥚 Uova - 🐟 Pesce - 🌰 Noccioline
🥛 Latte - 🥜 Arachidi - 🌱 Lupini - 🌿 Soya - 🧄 Solfito - 🍷 Mostarda - 🍷 Mollusco

*Essendo il mercato legato alla stagionalità dei prodotti, dove non è possibile usare quelli freschi ne useremo di congelati

SECONDI PIATTI DI CARNE

Bistecca alla griglia con patatine fritte



Cotoletta di pollo con patatine fritte



CONTORNI

Insalata mista

Patate fritte*



Chips di patate cacio e pepe



Contorni di stagione

TAV. ALLERGENI: Glutine - Sesamo - Sedano - Crostacei - Uova - Pesce - Nocioline
 Latte - Arachidi - Lupini - Soya - Solfito - Mostarda - Mollusco

*Essendo il mercato legato alla stagionalità dei prodotti, dove non è possibile usare quelli freschi ne useremo di congelati

DOLCI FATTI DA NOI

Creme Brulée



Tiramisù



Pannacotta e nutella



Cheesecake ai frutti di bosco



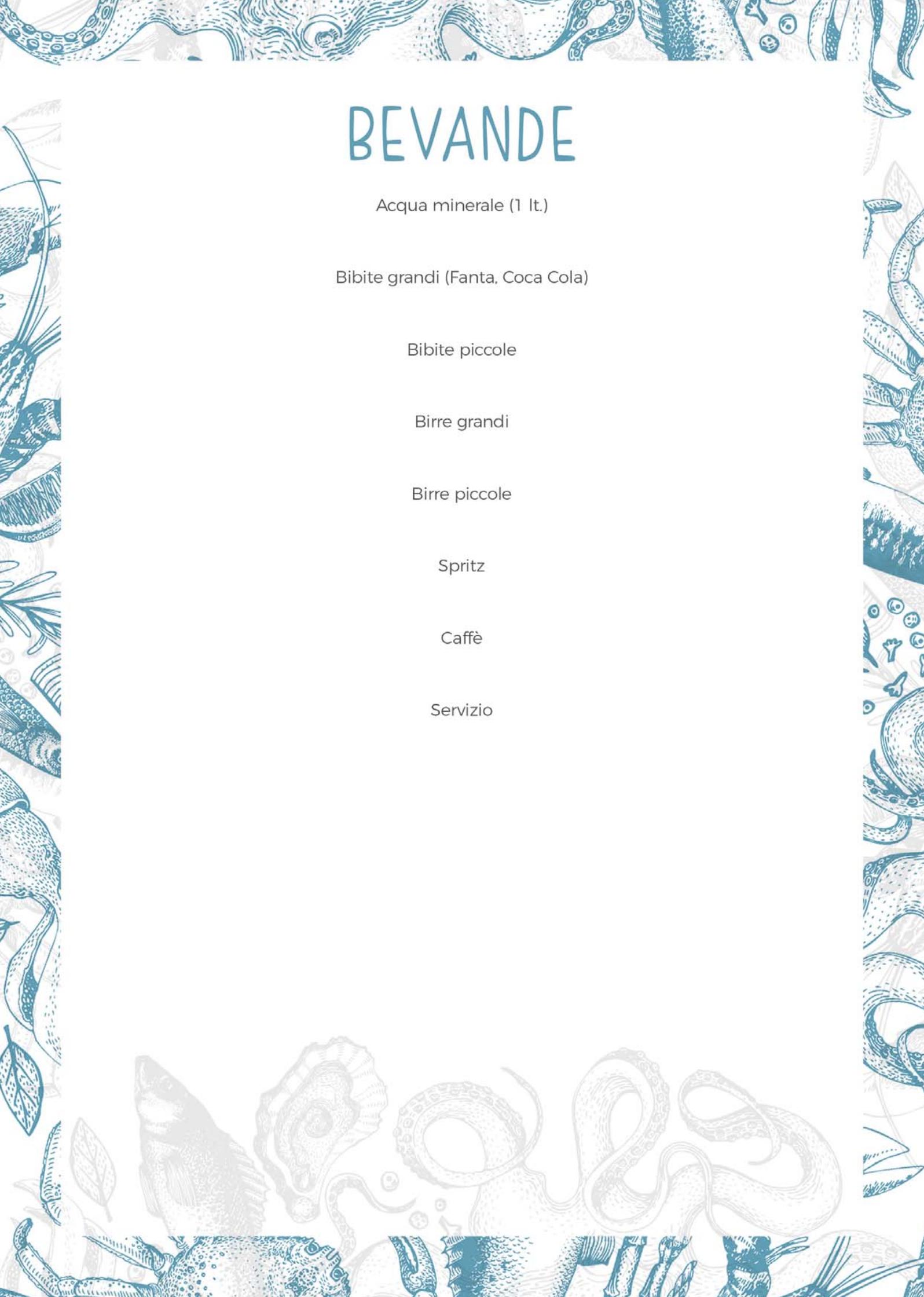
Crostata con marmellata



Sorbetto al limone



TAV. ALLERGENI: Glutine - Sesamo - Sedano - Crostacei - Uova - Pesce - Noccioline
 Latte - Arachidi - Lupini - Soya - Solfito - Mostarda - Mollusco



BEVANDE

Acqua minerale (1 lt.)

Bibite grandi (Fanta, Coca Cola)

Bibite piccole

Birre grandi

Birre piccole

Spritz

Caffè

Servizio

fatto da studioprofiteri - 398 1073311



TAVOLA ALLERGENI

- Glutine**
- Sesamo**
- Sedano**
- Crostacei**
- Uova**
- Pesce**
- Nocioline**
- Latte**
- Arachidi**
- Lupini**
- Soya**
- Solfito**
- Mostarda**
- Mollusco**

I nostri crudi subiscono il processo di abbattimento termico a -20° per 24 ore
come da Reg. CE n. 583/2004

