

CARTELLO INFORMATIVO INERENTE LA PRESENZA, NEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI NEI PUBBLICI ESERCIZI, DI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE
(art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Le informazioni circa la presenza di tali sostanze nei cibi sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In caso di alimenti non preimballati ovvero non considerati unità di vendita serviti dalle collettività, per tali intendendo strutture come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale, è obbligatoria l'indicazione delle sostanze o prodotti di cui all'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 (Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze).

Tale indicazione deve essere fornita, in modo che sia riconducibile a ciascun alimento, prima che lo stesso venga servito al consumatore finale dalle collettività e deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista. In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale. In alternativa, può essere riportato l'avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sul menù, sul registro o su un apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011
Elenco Allergeni
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. 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.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. 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.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Benvenuti nel nostro ristorante,
vi auguriamo
una felice sosta ristoratrice

I **fuori menù** saranno esposti alla lavagna.

I nostri piatti sono disponibili anche per l'**asporto**.

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di
allergie alimentari o celiachia,
saremo ben lieti di accontentarvi in merito.

Il pesce destinato ad essere consumato a crudo o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alla prescrizione del reg. (CE)853/2004-alle.III, sez.VII, cap.3, lettera D, punto 3"

N.B I prodotti surgelati all'origine e i prodotti freschi sanificati tramite abbattitore sono indicati con il simbolo (•)

Menù completo

Antipasti Freddi

- Seppia prezzemolata
- Alici marinate
- Insalatina di polpo con sedano e taggiasche
- Ricciola con tropea, finocchio, balsamico e rucola



Antipasti Caldi

- Canestrelli gratinati
- Canolicchi alla griglia
- Gamberoni al sale
- Alici deliscate fritte



Primi Piatti

- Risotto alla pescatora
- Tagliolini allo scoglio

Sorbetto al limone

Secondi piatti

- Grigliata mista
- Spiedini di gamberi e calamari
- Fritto misto



Bevande e coperto esclusi

€45,00 (min.x2)

Menù degustazione

Antipasti caldi e freddi

- Canestrelli gratinati
- Canolicchi grigliati
- Gamberoni al sale
- Alici deliscate fritte
- Insalata di polpo con sedano e taggiasche
- Gamberi in salsa cocktail
- Ricciola con tropea e balsamico



Primo piatto

- Risotto alla pescatora

Sorbetto al limone

Secondo piatto

- Tagliata di tonno



Bevande e coperto esclusi

€34,00 (non divisibile x2)

Menù delle Nasse

Antipasti freddi

- Alici marinate
- Seppia prezzemolata
- Ricciola con tropea e balsamico
- Salmone marinato agli agrumi
- Insalatina di polpo con sedano e taggiasche
- Gamberi in salsa cocktail



Secondo piatto

- Fritto misto

Bevande e coperto esclusi

€25,00

Menù del marinaio

Antipasti freddi

- Ricciola tropea, finocchio, rucola e aceto balsamico
- Gamberi in salsa cocktail
- Baccalà mantecato

Primo piatto

- Strozzapreti allo scoglio

Secondo piatto

- Spiedini gamberi e calamari



Bevande e coperto esclusi

€24,00

Fantasia fredda di mare

- Tartare di tonno su battuta di patate
- Salmone agli agrumi
- Gamberi in salsa cocktail
- Ricciola tropea, rucola, finocchio e ristretto di balsamico
- Insalatina di polpo con sedano e taggiasche
- Alici marinate
- Seppia prezzemolata
- Baccalà mantecato

€26,00

Fantasia calda di mare

- Gamberoni al sale
- Canolicchi grigliati
- Alici fritte deliscate
- Canestrelli gratinati
- Capesante gratinate



€18,00

Gran piatto di antipasti caldi e freddi

- Ricciola tropea, rucola, finocchio e ristretto di balsamico
- Insalatina di polipo con sedano e taggiasche
- Salmone marinato agli agrumi
- Seppia prezzemolata
- Gamberoni al sale
- Canestrelli gratinati
- Canolicchi grigliati
- Alici deliscate fritte
- Cozze e vongole alla marinara



€30,00

I nostri freddi

- | | |
|--|--------|
| • Ricciola con finocchio, tropea e balsamico | €15,00 |
| • Insalatina di polipo con sedano e taggiasche | €15,00 |
| • Seppia prezzemolata | €15,00 |
| • Gamberi in salsa cocktail | €12,00 |
| • Alici marinate | €12,00 |
| • Tartare di tonno su battuta di patate | €15,00 |
| • Salmone agli agrumi | €18,00 |
| • Baccalà mantecato | €15,00 |



I nostri caldi

- Capesante gratinate €16,00
- Gamberoni al sale €15,00
- Cannolicchi grigliati €12,00
- Fritto di alici deliscate con ristretto di aceto balsamico €12,00
- Cozze alla marinara o alla biricchina €12,00
- Vongole alla marinara €14,00

Primi piatti

- Risotto alla pescatora €14,00
- Paella (anche gratinata) €18,00
- Tagliolini allo scoglio €15,00
- Tagliolini alla carbonara di mare €14,00
(gamberi, bottarga, ricotta salata, uovo e granella di arachidi)
- Tagliolini alle vongole €14,00
- Passatelli all'astice €15,00
- Gnocchi di patate con sugo di canocchie €14,00
- Strozzapreti alla mediterranea €14,00
(pesce spada, pomodorini, basilico e olive taggiasche)
- Strozzapreti al salmone e profumo d'arancia €14,00
- Spaghetti con alici fritte, buccia di limone €12,00
e pane grattugiato



Secondi piatti

- Branzino alla griglia (2 pesci) €17,00
- Orata alla griglia (2 pesci) €17,00
- Sogliole alla griglia (2 pesci) €18,00
- Tagliata di tonno €15,00
- Grigliatino (1 pesce, 3 spiedini) €20,00
- Grigliata di solo pesce (4 pesci) €35,00
- Grigliata di crostacei €40,00
- Grigliata di pesce e crostacei €50,00
- Arrostita di polpo con patate schiacciate alla griglia €18,00
- Gratella (orata, branzino, sogliola, capesante, spiedini di gamberi e calamari) €40,00
- Spiedini misti €18,00
- Spiedini di gamberi e calamari €14,00
- Spiedini di mazzancolle e gamberi €15,00
- Spiedini di mazzancolle e calamari €15,00
- Spiedini di gamberi €14,00
- Spiedini di calamari €15,00
- Spiedini di mazzancolle €14,00
- Fritto misto con o senza verdure €15,00
- Fritto di calamari €15,00
- Fritto di gamberi e calamari €15,00
- Fritto di solo paranza €15,00
- Fritto misto con paranza €15,00



Contorni

- Insalata mista o verde €5,00
- Patatine fritte €5,00
- Patate alla contadina €5,00

Dessert

- Creme Caramel con fichi caramellati €5,00
- Cestino croccante con crema chantilly e frutti di bosco €6,00
- Bicchierino di mascarpone €6,00
- Semifreddo croccantino al rum €5,00
- Sorbetto artigianale al limone €4,00
- Scroccadenti con vin santo €6,00



Bar

VINO ALLA SPINA (*Bianco fermo o frizzante e rosso*)

¼l	€3,00
½l	€5,00
1l	€10,00

Caffè	€1,50
Orzo/deca	€1,50
Coca cola, Fanta	€2,50
Acqua 1l	€1,50
Acqua ½ l	€1,00

Digestivi

Montenegro	€4,00
Amaro del capo	€4,00
Unicum	€4,00
Branca menta	€4,00
Fernet branca	€4,00
Averna	€4,00
Lucano	€4,00
Jagermaister	€4,00
Sambuca	€4,00
Amaro Ramazzotti	€4,00

Digestivi Spalletti

Limoncello allo zenzero	€4,00
Liquerizia	€4,00
Rosolio alla ciliegia	€4,00
Liquore al caffè	€4,00

Brandy

Stravecchio	€4,00
Vecchia Romagna	€4,00

Cognac

Remy Martin	€5,00
Grand Marnier	€5,00
Janneau Grand Armagnac	€9,00

Bonaventura Maschio 903

Tipica	€4,00
Barrique	€5,00

Prime uve

Bianca	€4,00
--------	-------

Sibona

Moscato	€4,00
---------	-------

Brotto

Barrique 12 mesi	€5,00
Barrique 36 mesi	€6,00
Asolana barrique	€5,00

Marzaduro

Le diciotto lune	€5,00
------------------	-------

Spalleti

Grappa Mirtillia	€4,00
------------------	-------

Whisky

Glen grant 5 anni	€6,00
Lagavulin 16 anni	€8,00
Laphroaig	€8,00
Caol ila 18 anni	€8,00

Rum

Zacapa 23 anni	€9,00
Cacique	€7,00
Havana 7 anni	€6,00
Hurricane	€7,00