CRUDITÉ

Crudo del PES*

Ostrica Fine de Claire, scampo, gambero rosso, selezione di carpacci, capasanta e tagliatella di seppia.
Per una persona **€ 35,00** · Per due persone **€ 65,00**

Allergeni: 2, 4, 14

Selezione di carpacci* € 26,00

Quattro tipologie secondo disponibilità.

Allergeni: 4

Ostriche Fine de Claire

3 ostriche **€ 12,00** · 6 ostriche **€ 22,00** · 12 ostriche **€ 40,00**

Allergeni: 14

Degustazione di crostacei crudi*

Scampi, gamberi rossi e gamberoni.
3 pezzi (1 per tipo) **€ 12,00** · 6 pezzi (2 per tipo) **€ 22,00** · 12 pezzi (4 per tipo) **€ 40,00**

Allergeni: 2

1 Glutine · 2 Crostacei · 4 Pesce · 14 Molluschi
* Prodotto congelato all'origine tramite abbattimento nel rispetto delle norme HACCP.

ANTIPASTI

Polpo croccante € 16,50

Crema di zucca, fonduta di Parmigiano e guanciale.

Allergeni: 1, 7, 14

Tacos Messico–Cina € 14,50

Maiale sfilacciato in stile Char Siu, cavolo viola e maionese all’habanero.

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 14

Acciughe del Cantabrico € 13,00

Blinis con acciughe del Cantabrico e crème fraîche.

Allergeni: 1, 3, 4, 7

Insalata di mare rivisitata € 13,00

Cozze, seppia e triglia su crema di insalata romana.

Allergeni: 4, 14

Gambero Roll € 13,50

Pane bun con stracciatella e tartare di gambero agli agrumi.

Allergeni: 1, 2, 3, 7, 11

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 6 Soia · 7 Latte · 11 Sesamo · 14 Molluschi

PRIMI

Calamarata allo scoglio € 14,50

Calamarata con bisque di crostacei e frutti di mare sgusciati.

Allergeni: 1, 2, 14

Primo del giorno € 14,50

La proposta del giorno della nostra cucina.

Allergeni: secondo la preparazione

Paccheri al ragù e raspadura € 13,50

Paccheri al ragù, completati con raspadura.

Allergeni: 1, 7

Da aggiungere 9 se il ragù contiene sedano.

BURGER E BUN

Bun di polpo € 19,00

Pane bun con polpo e la sua maionese, stracciatella, pomodorini confit e cime di rapa.
Accompagnato da patatine fritte.

Allergeni: 1, 3, 7, 11, 14

Hamburger PES € 16,00

Pane bun con hamburger di bovino di sceltissima qualità, insalata, pomodoro, cheddar, bacon e salsa PES.
Accompagnato da patatine fritte.

Allergeni: 1, 3, 7, 11

Da integrare in base agli ingredienti della salsa PES.

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 7 Latte · 9 Sedano · 11 Sesamo · 14 Molluschi

SECONDI

Pesce del giorno € 16,00

Filetto o trancio di pesce del giorno con contorno in abbinamento.

Allergeni: 4

Altri allergeni secondo la preparazione e il contorno.

Omelette con verdure € 16,00

Con fonduta di Parmigiano.

Allergeni: 3, 7

Fritto misto di mare € 17,00

Frittura di mare con verdure croccanti.

Allergeni: 1, 2, 4, 14

Rollè di pollo € 17,00

Ripieno di spinaci e formaggio, con patate al forno e fondo bruno di pollo.

Allergeni: 7, 9

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 7 Latte · 9 Sedano · 14 Molluschi

DESSERT

Torta del giorno € 6,50

Allergeni: secondo la torta proposta

Tiramisù 2.0 € 7,00

Allergeni: 1, 3, 7

Pera e cioccolato € 7,00

Senza glutine e senza lattosio.

Allergeni da confermare in base alla preparazione.

Caco, ricotta e crumble di mandorle € 7,00

Senza glutine e senza lattosio.

Allergeni: latte e mandorle (7, 8).

Tagliata di frutta di stagione € 6,50

Sorbetti artigianali € 8,00

Mela verde · Limone · Limone e salvia · Lampone · Mirtilli
Frutto della passione · Fragola e Porto · Cedro e menta
Mango e rum · Pera e Calvados · Arancia e bitter

Senza glutine e senza lattosio.

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 14 Molluschi
Senza lattosio non significa privo delle proteine del latte.