LA CALETTA

CALICE DI CHAMPAGNE DI BENVENUTO:
GRATIOT & CIE ALMANACH N.1 BRUT : EURO 8

I NOSTRI GIN APERITIVO
GIN MALPHY POMPELMO - GIN ROKU - GIN ROYAL
GIN MARE - GIN DRY MONKEY - GIN HENDRICK'S
GIN ORGANICO CRACCO - GIN GIORGIN
EURO 10

GLI ANTIPASTI

Battuta di Fassone
Battuta di Fassone con “zabaione” salato, acciughe del cantabrico, olive e capperi
14

Black angus
Black angus affumicato, noci, miele e erborinato di pecora
15

Polpo e patate?!?
Tentacoli di polpo con patate schiacciate al curry e porri saltati*
16

Acciughe ripiene
Acciughe ripiene alla ligure con stracciatella di bufala*
15

Cipolla ripiena
Cipolla bionda ripiena alla canavesana con fonduta di parmigiano 14

coperto 2,5

I PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole n5
Spaghetti di grano duro con vongole, lupini e crema di broccoli romaneschi
16

Spaghetti alla chitarra al ragù di Angus
Spaghetti alla chiutarra freschi all'uovo con ragù di Angus
14

Scrigni agli scampi
Scrigni agli scampi con mazzancolle e carciofi
18

Ravioli testaccio
Ravioli ripieni di cacio e pepe, mantecati con tuorlo d'uovo e guanciale croccante*
14

Tagliolino al nero di seppia e cappesante
Tagliolino al nero di seppia con cappesante, tonno rosso in tartare e polvere di peperone
18

Secondo disponibilità
Paella de marisco (min 2 pax) 24/cad

Si prega di avvertire il personale di sala per eventuali allergie o intolleranze alimentari

I SECONDI

Fritto di calamari e mazzancolle
Il nostro fritto cambia forma e preparazione incontrando l'oriente. Calamari del mediterraneo e mazzancolle, impanate con pane panko e accompagnati da maionese al wasabi*

22

Entrecote argentina
Sottofiletto di angus argentina servito con patate e senape all'antica

22

Bistecca di tonno
Tonno rosso grigliato e carciofi alla griglia

20

Cochinillo di Segovia
Piccoli maialini di Segovia cotti con burro, alloro e altre erbe come da tradizione iberica*

22

Pescato del giorno
Secondo disponibilità, branzini e rombi. 6/h

Baccala alla pantesca
Merluzzo salato islandese condito con patate, olive , pomodorini, capperi e cipolla rossa. chiude il piatto una salsa pomodoro e peperoni*

20

Selezione delle nostre costate da 6/h

Orologio di formaggi 20

I TABELLA ALLERGENI

1 cereali - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutto a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti - 13 lupini - 14 molluschi

battuta di fassone: 7, 4, 3
black angus: 7, 8
polpo e patate: 14
acciughe ripiene: 4, 3, 7, 8, 5, 1
cipolla ripiena: 3, 7, 8, 1
spaghetti vongole: 1, 14
Spaghetti al ragù di angus: 1, 3, 9
tagliolino al nero di seppia e cappesante: 1, 4, 3, 14
scrigni agli scampi: 1, 2, 3, 7, 9
ravioli testaccio: 1, 3, 7
tonno: 4
merluzzo: 4
gran fritto: 1, 2, 14, 3
entrecote: 10
cochinillo di segovia: 7
cannolini siciliani: 1, 3, 7
mousse al cioccolato: 3, 7
millefoglie: 1, 7, 3, 8
torta nocciole: 3, 7, 8

Taluni prodotti presenti sul menu, in base a reperibilità e stagionalità, potranno essere abbattuti come da normativa HACCP per migliorarne la salubrità e la conservazione o acquistati surgelati. La tipologia del pesce fresco potrebbe subire variazioni causa la non disponibilità sul mercato, oppure sostituito con un prodotto surgelato a bordo nave. *

DOLCI

Crostatina crema vaniglia e frutti di bosco	7
abbinamenti consigliati	
porto 30 anni s eufemia	15
rum jamaica bouillon	9
Ambrogio: semifreddo gianduia e copertura cioccolato	
al latte e nocciola	7
abbinamenti consigliati	
rum panama 2008	9
calvados	7
monbazzilac (pècoula)	5
Semifreddo al lampone	7
abbinamenti consigliati	
bas armagnac horse d'age	7
passito di caluso riserva 99	10
Cannolini siciliani	6
abbinamenti consigliati	
rum venezuela boullion 2005	10
cognac fourcade	7
gelato artigianale naturale di nostra produzione	6

BIRRE

ARTIGIANALI
BIRRIFICIO TER DOLEN

Ter dolen blond
belgian blond ale. una bionda belga da 6.1° dal gusto vellutato, leggermente amarognolo e fruttato. 5

Ter dolen donker
belgian dubbel. birra bruna da 6,1° con un leggero gusto di biscotto. 5

Ter dolen tripel
belgian tripel. una tripel classica, da 8,1° con gusto corposo, intenso e dall'aroma fruttato. 5

Ter dolen armand
hoppy blond ale. una birra bionda fruttata da 7,1° con un'esplosione di agrumi. 5

Ter dolen kriek
fruitbeer. questa kriek è una birra fruttata da 4,5° di colore rosso rubino. la base è una birra blanche poi miscelata al succo fresco di ciliegia. 5

SUCCHI DI MELE KOHL

mela pinova 8
mela e ananas 8
mela e menta 8
mela e mandarino 8

al calice 3.5

BEVANDE

acqua minerale 0.75l
naturale / gasata 2.50
acqua perrier 0.75l 3.50
gazzosa, chinotto, aranciata, acqua tonica 3.50
caffè 1.5
caffè corretto 2
caffè d'orzo 2