

LA CALETTA



FLUTE DI CHAMPAGNE DI BENVENUTO:
CHAMPAGNE EXTRA BRUT "LA CUVÉE 1629" : EURO 8

I NOSTRI GIN APERITIVO
GIN MARE - GIN DRY MONKEY - GIN HENDRICK'S
GIN ORGANICO CRACCO - GIN GIORGIN - GIN ROKU
DA 12 A 15 EURO

GLI ANTIPASTI

Battuta di Fassone

Battuta di Fassone con salsa ai tre pepi, scalogno, senape e Parmigiano Reggiano DOP “vacche rosse”

15

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

Tonno tartare

Tartare di tonno rosso, concassè di pomodoro, menta e guacamole

18

Cozze di Scardovari

Cozze di Scardovari alla marinara o in zuppetta

15

Ostriche Gillardeau

secondo disponibilità

Gambero rosso di Mazara del Vallo

secondo disponibilità

I PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole n6

Spaghetti di grano duro con vongole, arselle, salsa al prezzemolo, bottarga di muggine 18

Pansotti di magro in salsa di noci

Pansotti ripieni di ricotta e spinaci con salsa di noci homemade* 14

Scrigni di salmerino

Ravioli di salmerino affumicato, burro, salvia e uova di salmerino* 17

Ravioli testaccio

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

Paccheri allo scoglio

Paccheri freschi con frutti di mare e pomodorini* 18

Secondo disponibilità

Paella de marisco (min 2 pax) 24/cad

Spaghetti freschi alla chitarra, polpa di riccio, bisque di gambero rosso e bottarga di muggine 30

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 salsa chimichurri alla "Ernesto" e la nostra idea di patate fritte

24

Bistecca di tonno rosso

Tataki di Tonno rosso e caponata di melanzane

22

Trancio di pesce spada

Trancio di pesce spada e verdure di stagione saltate

22

Baccalà alla pantsca

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

20

Pescato del giorno

Secondo disponibilità, branzini, ombrine e filetti o tranci di rombi chiodati

6/h

Selezione delle nostre costate e fiorentine

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, 10

black angus: 7, 8

polpo e patate: 14

tartare tonno rosso: 4

cozze scardovari: 14, 12

spaghetti vongole: 1, 14

Ravioli al salmerino: 1, 3, 4, 7

Ravioli di magro e salsa di noci: 1, 3, 7, 8

Paccheri ai frutti di mare: 1, 2, 4, 14

Ravioli testaccio: 1, 3, 7

Tonno: 4, 9

Baccalà: 4

Gran fritto: 1, 2, 14, 3

Entrecote: 10, 9

Rombo: 4

cannolini siciliani: 1, 3, 7

mousse al cioccolato bianco, cocco e mandorle: 3, 7, 8

millefoglie: 1, 7, 3, 8

Ambrogio: 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. *

BIRRE

ARTIGIANALI

BIRRIFICIO TER DOLEN

Ter dolen blond

belgian blond ale. una bionda belga da 6,1° dal gusto vellutato, leggermente amarognolo e fruttato.

6

Ter dolen donker

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

6

Ter dolen tripel

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

6

Ter dolen armand

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

6

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.

6

SUCCHI DI MELE KOHL

mela pinova

9

mela e ananas

9

mela e menta

9

mela e mandarino

9

al calice 3.5

BEVANDE

acqua minerale 0.75l

naturale / gasata

3

acqua perrier 0.75l

3,5

gazzosa, chinotto, aranciata, acqua tonica

3,5

caffè

1.5

caffè corretto

2

caffè d'orzo

2
