

LA CALETTA



I NOSTRI CRUDI

FLUTE DI CHAMPAGNE DI BENVENUTO: EURO 8

I NOSTRI GIN APERITIVO:

GIN MARE - GIN HENDRICK'S - GIN GIL

GIN GIORGIN - GIN ROKU DA 12 A 15 EURO

secondo disponibilità:

Ostriche Gillardeau n3	6
Gambero rosso di Mazara del Vallo*	8
Mazzancolla Sicilia*	8
Scampo porcupine*	8
Tartare di tonno rosso*	18
Cruditè di mare (su prenotazione)	80

su prenotazione:

Riccio galizia



GLI ANTIPASTI

Per stuzzicare

Jamon serrano riserva 12

Alici del cantabrico e burro 10

Steak tartare

Battuta di Fassone, condita con tabasco, cipollotto, olio, worcestershire sauce, limone, sale, pepe, senape, acciuga. Chiude una raspata di Bella Lodi 15

Vitello Tonnato

Il più classico degli antipasti piemontesi. Il vitello tonnato 14

Paglia e fieno di seppie

Tagliatelle di seppie e zucchine al vapore, bottarga di muggine, profumo di bergamotto 18

Merluzzo salato alla pantesca

Merluzzo salato cbt, pomodorini, basilico, fresco, olive, pinoli e cipolla rossa 17

Tonno in sashimi

Sashimi di tonno rosso, sedano, mela verde, noci e salsa ponzu al bergamotto* 18

Muscoli

Sautè di cozze alla marinara o in zuppetta 14

Cozze alla bretone 17



I PRIMI PIATTI

Spaghetto vongole n8
Spaghetti di grano duro con vongole, acqua di pomodoro e
mollica "atturrata" 20

Tagliolini freschi al doppio pomodoro
Tagliolini freschi all'uovo con doppio pomodoro di Ottavio e
pecorino romano 14

Gnocchi calamaretti e zucchine
Gnocchi di patate, calamaretti, zucchine, colatura di alici e
polvere di peperone* 17

Trofie al pesto
Trofie fresche al pesto alla Genovese* 15

Secondo disponibilità
Paella de marisco (min 2 pax) 25/cad

Tagliolini freschi, polpa di riccio, bisque di gambero rosso
e bottarga di muggine* 30



I SECONDI

Frittura dei nostri mari

Calamari del Mediterraneo, mazzancolle, sarde, alici, paranza dell'Adriatico, talvolta pesce sciabola, impanati con pane panko o infarinati e fritti in olio di girasole. Il tutto accompagnato da maionese al wasabi*

25

Roastbeef

Roastbeef di sottofiletto all'inglese con fiocchi di bufala, pomodorini, fagiolini, olive taggiasche, cipolla rossa e una leggera vinaigrette al balsamico

20

Entrecote argentina

Sottofiletto di angus argentino servito con senape e patate al forno

24

Bistecca di tonno rosso

Tataki di Tonno rosso e Babaganoush di melanzane

24

Tentacolo di polpo alla griglia

Tentacolo di polpo alla griglia, pomodorini alla brace e maionese paprika e annatto

22

Pescato del giorno

Secondo disponibilità rombi, branzini e orate

6/h

Selezione delle nostre costate

da 6/h

Orologio di formaggi

20

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

Steack tartare: 4, 7, 10
Vitello tonnato: 4, 3
Seppie: 14, 4
Sashimi tonno rosso: 4, 6, 8, 9
Cozze: 14, 12, (7)
Merluzzo: 4, 8
Spaghetti vongole: 1, 12, 14
Tagliolini Ottavio: 1, 3, 7
Paccheri: 1, 4, 7
Plin: 1, 3, 7, 8
Tonno: 4, 11
Gran fritto: 1, 2, 3, 4, 14
Entrecote: 10
Polpo: 14
Pavlova: 3, 7
Tiramisù: 3, 7
Cannolini: 1, 7, 8
Semifreddo Pistacchio: 3, 7

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

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. *

coperto	3
acqua minerale 0.75l	
naturale / gasata	3
