

LA CALETTA



GLI ANTIPASTI

Per stuzzicare

Mocetta, miele e noci	12
Alici del cantabrico e salsa verde	10

I nostri crudi

Ostriche Gillardeau n3	6
Gambero rosso di Mazara del Vallo*	8
Mazzancolla Sicilia*	8

Tartare di Fassone alla piemontese

Battuta di Fassone, bagna caöda leggera	15
---	----

Vitello Tonnato

Il più classico degli antipasti piemontesi. Il vitello tonnato	14
--	----

Cipolla ripiena

Cipolla bionda ripiena alla canavesana con fonduta di parmigiano. Anche in versione vegetariana	14
--	----

Calamaro ripieno

Calamari ripieni con olive e friarielli, patate schiacciate e crema di zucca*	17
--	----

Tonno in sashimi

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

Muscoli (secondo disponibilità)

Sautè di cozze alla marinara o in zuppetta	14
Cozze alla bretonne	17



I PRIMI PIATTI

Spaghetto alle vongole
Spaghetti di grano duro con vongole veraci 20

Tagliolini freschi al ragù di cortile
Tagliolini freschi all'uovo con ragù di anatra, faraona e coniglio* 15

Plin al Castelmagno
Plin ripieni di borragine, fonduta al Caselmagno, polvere di
tartufo nero* 14

Tortelli di zucca e merluzzo
Tortelli di zucca e spuma di merluzzo salato al latte,
crumble all'erba cipollina* 17

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

Filetto di rombo ai funghi

Filetto di rombo con crema di porcini e shitake*

24

Entrecote Uruguay

Sottofiletto di angus uruguay servito con senape e patate al forno

24

Tonno rosso alla milanese

Tonno rosso in pane panko con radicchio e cipolla caramellata*

24

Tentacolo di polpo alla griglia

Tentacolo di polpo alla griglia, zucca alla brace e maionese di castagne e nero di seppia*

22

Stracotto di Guancia di Fassona

Stracotto di guancia di Fassona servito con purè di patate

20

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

Battuta di Fassone e bagna caoda: 4, 7
Vitello tonnato: 4, 3
Cipolla ripiena: 1, 3, 7
Cipolla ripiena vegetariana: 1, 3, 7
Sashimi tonno rosso: 4, 6, 8, 9
Cozze: 14, 12, (7)
Calamaro ripieno: 1, 7, 8, 14
Spaghetti vongole: 1, 14
Tagliolini ragù cortile: 1, 3, 9
Plin: 1, 3, 7
Raviolo zucca: 1, 3, 7
Tonno milanese: 1, 4
Gran fritto: 1, 2, 3, 4, 14
Entrecote: 10
Polpo: 3, 14
Guancia: 7, 9, 12
Bonet: 3, 7, 8
Zuppa inglese: 1, 3, 7, 12
Cannolini: 1, 7, 8
Millefoglie: 1, 3, 7, 8

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
