

MENU di NATALE 2020 DELIVERY & TAKE AWAY

GLI ANTIPASTI - I		Prezzo a porzione
Ostriche N	1/2 dozzina	€ 30,00
Carpaccio di pesce del giorno D		€ 18,00
Crudo di alici al basilico A,D **		€ 12,00
Gamberi crudi B *	al pezzo	€ 4,00
Scampi crudi B *	al pezzo	€ 4,00
Tartare di tonno rosso ?????? A,D		€ 23,00

GLI ANTIPASTI - TTI		Prezzo a porzione
Arrostato di tonno speziato con timo, menta e rosmarino servito con maionese leggermente senapata C,D,G,J		€ 23,00
URFFKHHGLEDDFFDOEDHFDREUHPDGLEDDFFDOE□ FLSROODURDEUDPHOQDD□		€ 14,00
Insalata di mare I,J,N		€ 22,00
I	I,J,N	€ 18,00
Polpo verace alla catalana D,I,N		€ 18,00

PRIMI		Prezzo a porzione
Minestra d'arzilla con broccoli romaneschi e fregula sarda A,B,C,D,I,N		€ 23,00
Pasta fredda ai frutti di mare A,B,I,N		€ 10,00
Ravioli fatti in casa ripieni di baccalà mantecato, serviti con pomodoro fresco saltato e basilico (secondo disponibilità) A,C,D,G,I		€ 10,00
6DODSHUSDDERSHFHELDFFRDLHDDJLDFKHEI□ SRPRGRUR□HFR□ con pacc er a parte A,D,I		€ 10,00
Salsa per pasta all'astice (con linguine a parte) B,D		€ 8,00

IL PESCE		Prezzo a porzione
Baccalà cotto a bassa temperature servito con purè di sedano rapa e broccoletti ripassati D,J,I ???		€ 10,00
Polenta con sugo di polipetti, seppioline e totani D,G,I,N ??		€ 25,00
Ricciola brasata al vino con scalogni e purea di patate D,G,I ???		€ 10,00
Tegamino di calamari e patate gratinato A,D,G,I,N ???		€ 25,00
ALLA CATALANA		Prezzo all'etto
Aragosta B,I	l'etto	€ 10,00
Astice atlantico B,I	l'etto	€ 10,00
Astice mediterraneo B,I	l'etto	€ 10,00

DESSERT		Prezzo a porzione
Tira is it A,C,G		€ 10,00
7RUDGLULFRDDOODUDFLD A,C,G		€ 8,00

Gli Chefs **Patrick Moise & Matteo Nava**

Il mercato e l'estro degli Chefs possono variare le proposte del menù



Per concordare ordini e consegna del servizio *Ai Piani a Casa Tua* ed avere tutti i dettagli per il pagamento, potete contattarci via WhatsApp +39 338 4613248 o chiamare il ristorante ai numeri 06 8079704 o 06 8075412.
Gli ordini potranno essere effettuati tutti i giorni dalle ore 11.00 alle 22.00.

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal Regolamento UE 1169/2011.

Le preparazioni contenenti allergeni sono indicate con una lettera che riporta alla leggenda alla fine del menù. Per qualsiasi ulteriore informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

*Il prezzo di questi prodotti può variare a seconda delle pezzature e delle quotazioni di mercato.

** Questi prodotti sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura. Regolamento CE 853/2004. In alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato all'origine.

Lista degli allergeni

A	cereali e contenenti glutine	H	frutta con guscio e derivati
B	crostacei e derivati	I	sedano e derivati
C	uova e derivati	J	senape e derivati
D	pesce e derivati	K	semi di sesamo
E	arachidi e derivati	L	anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. a 10mg/kg o mg/l espressi come SO2
F	soia e derivati	M	lupino e prodotti a base di lupino
G	latte, lattosio e derivati	N	molluschi e prodotti a base di molluschi