

Take Away della Vigilia

GLI ANTIPASTI - CRUDI		Prezzo a porzione
Ostriche speciales N	<i>l'una</i>	€ 6,00
Carpaccio di pesce D **		€ 24,00
Kit alici marinate A,D **	<i>6 pezzi</i>	€ 20,00
Gamberi crudi B *	<i>l'uno</i>	€ 4,00
Scampi crudi B *	<i>l'uno</i>	€ 4,00
Tartare di tonno rosso A,D **		€ 25,00
Kit Caviale Baerii Caviar House con burro di Baratte A,D,G	<i>30 g</i>	€ 60,00
	<i>50 g</i>	€ 100,00
	<i>100 g</i>	€ 200,00
Pane, burro, alici (Acciughe del Cantabrico Ortiz selez. Oro servite con burro demi-sel e pane tostato) A,D **		€ 20,00

PRIMI		Prezzo a porzione
Minestra d'arzilla con broccoli romaneschi e fregula sarda A,B,C,D,I,N		€ 25,00
Ravioli fatti in casa ripieni di baccalà mantecato, serviti con pomodoro fresco saltato e basilico (secondo disponibilità) A,C,D,G,I		€ 28,00
Salsa per pasta con pesce bianco, olive taggiasche e pomodoro fresco (con paccheri a parte) A,D,I		€ 28,00
Salsa per pasta all'astice (con linguine a parte) B,D		€ 30,00

CONTORNI		Prezzo a porzione
Puntarelle e salsa alle acciughe D,I,J		€ 16,00
Carpaccio di pomodoro cuore di bue con basilico e scalogno marinato		€ 12,00
Pane Carasau con le patate A,G		€ 8,00
Cicorietta ripassata con acciughe del Cantabrico Ortiz D		€ 12,00

DESSERT		Prezzo a porzione
Kit tiramisù espresso A,C,G		€ 15,00
Tiramisù completo A,C,G		€ 12,00
Torta di ricotta all'arancia A,C,G		€ 12,00
Crema al mascarpone A,C,G		€ 10,00

GLI ANTIPASTI - COTTI		Prezzo a porzione
Salmone selvaggio affumicato Sockeye servito con mostarda ai frutti di bosco D,H,I,J		€ 28,00
Arrosto di tonno speziato con timo, menta e rosmarino servito con maionese leggermente senapata C,D,G,J		€ 25,00
Crocchetta di baccalà mantecato su crema di baccalà e cipolla rossa caramellata A,C,D,G		€ 15,00
Insalatina di bottarga di muggine e sedano D,I,J,		€ 25,00
Insalata di mare I,J,N		€ 25,00
Polpo verace e julienne di sedano D,I,N		€ 25,00
Polpo verace alla catalana D,I,N		€ 25,00

IL PESCE		Prezzo a porzione
Baccalà alla romana D,H,I		€ 35,00
Filetto di spigola o orata al forno con patate, pomodorini e olive A,D,G,		€ 35,00
Trancio di Ricciola brasata al rosmarino su purea di patate A,D,G,I		€ 35,00
Gratin di triglie e calamari G,I,N		€ 35,00
ALLA CATALANA		Prezzo all'etto
Aragosta B,I	<i>l'etto</i>	€ 19,00
Astice atlantico B,I	<i>l'etto</i>	€ 15,00
Astice mediterraneo B,I	<i>l'etto</i>	€ 18,00
Gamberi B,I	<i>l'etto</i>	€ 40,00

Gli Chefs
Patrick Moise & Matteo Nava



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



Per concordare ordini e ritiro del servizio *Ai Piani a Casa Tua* ed avere tutti i dettagli per il pagamento, potete contattarci solo chiamando il ristorante ai numeri 06 8079704 o 06 8075412.

Gli ordini potranno essere effettuati tutti i giorni dalle ore 9.30 alle 13.00 fino al 22 Dicembre.

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 menu. 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 S02
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