

CRUDI DI MARE SEA food crudité

Nudo e Crudo	30
<i>Selezione di Molluschi e Crostacei secondo disponibilità (ostriche, gamberi rosa, scampi* e selezione di frutti di mare)</i>	
"Raw and Naked... Selection of Molluscs and Crustaceans according to availability (oysters, pink prawns, scampi* and selection of seafood)	
Allergens 2,12,14	
Scampetti alla termolese	al pz 3
<i>Spaccati, con olio e peperoncino dolce pestato</i>	
Raw scampi* (about 40 gr), extra virgin olive oil and lemon	
Allergens 2,12	
Seppioline crude	al pz 3
<i>Arricchiate al naturale e servite su ghiaccio</i>	
Raw and naturally curled cuttlefish*	
Allergens 14	
Carpaccio di ricciola, cetriolo osmotizzato, latticello e polvere di olive nere	18
Amberjack carpaccio, compressed cucumber, cultured buttermilk and black olive dust	
Allergens 4,7,12	
Tartare di tonno, zuppetta di pomodoro giallo, rucola selvatica e olio al sedano	18
Bluefin tuna tartare, yellow tomato gazpacho, wild rocket and celery oil	
Allergens 4,9,12	

Coperto e acqua demineralizzata inclusa 4

Cover charge 4

Cover charge and demineralized water included

ANTIPASTI STARTERS

- Insalata di mare Cala Sveva** 15
Polpo, seppie, mazzancolle, pomodorini, cipolla rossa alla Tintilia, patate al vapore e olio al prezzemolo
Cala Sveva Seafood Salad: Octopus, cuttlefish, prawns, cherry tomatoes, Tintilia-style red onion, steamed potatoes and parsley oil.
Allergens 2,12,14
- Nero di Scoglio** 10
Pepata di cozze, salicornia e limone bruciato
Peppered mussels, samphire and burnt lemon
Allergens 14
- Razza confit con crema di peperone rosso arrosto** 15
peperone giallo in osmosi di aceto di lamponi, peperone crusco (piatto tipico rivisitato)
Confit skate with roasted red pepper cream, yellow bell pepper in raspberry vinegar osmosis, and crusco pepper (a revisited traditional dish)
Allergens 4,9,12
- “U’ Buccacc”** 15
Insalata calda di sgombro, patate e fagiolini in vasocottura
Warm mackerel, potato and green bean salad cooked in a jar
Allergens 4,9,12
- L'entroterra alla Sveva** 15
Capocollo artigianale molisano, Ventricina nobile di Montenero di Bisaccia e Stracciata di Agnone
Artisanal Molise Capocollo, Noble Ventricina from Montenero di Bisaccia, and Stracciata cheese from Agnone
Allergens 7,12

PASTA & RISO

OUR ADRIATIC FIRST COURSES

Chitarrina di pasta fresca alle vongole dell'Adriatico Chitarrina fresh pasta with Adriatic clams Allergens 1,3,9,12,14	14
Ravioli artigianali di bufala in purezza, astice* sgusciato e la sua bisque Artisanal ravioli with pure buffalo mozzarella, shelled lobster* and its bisque Allergens 1,2,3,7,9,12	25
Paccheri rigati ai frutti di mare con pomodorini infornati Ridged Paccheri with Seafood and Roasted Cherry Tomatoes Allergens 1,7,9,12	16
Riso Acquarello, ragù bianco di seppia, limone e prezzemolo Acquarello rice, white cuttlefish ragù, lemon and parsley Allergens 1,9,12,14	16
Orecchiette, datterino arrosto, mandorle e rucola selvatica Orecchiette, roasted cherry tomatoes, almonds and wild rocket Allergens 1,9,12	12

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Tonno* scottato, estratto di datterino e mosto cotto molisano <i>Con zucchine alla scapece contemporanea e polvere di capperi</i> Seared tuna*, datterino tomato extract, and cooked Molise wine must With zucchini scapece and caper powder Allergens 4,9,12	21
Fritto di calamari* <i>Accompagnato con maionese al limone bruciato, sale alle erbe di costa</i> Fried calamari* Served with burnt lemon mayonnaise and coastal herb salt Allergens 1,2,3,4,9,12	18
Tentacolo di polpo* e melanzana arrosto <i>Salsa mediterranea e crumble di pane alle acciughe</i> Grilled Octopus Tentacle and Roasted Eggplant Mediterranean sauce and anchovy bread crumble Allergens 1,4,9,11,12	22
Ombrina rossa del gargano al forno, julienne di finocchi saltata con olive <i>Guazzetto di vongole allo zafferano</i> Baked croaker, julienned fennel sautéed with olives Saffron-infused clam stew Allergens 4,7,9,12	22
Butter burger* di manzetta prussiana e patate arrosto <i>Fonduta di caciocavallo e tartufo fresco molisano</i> Prussian beef butter burger* with roast potatoes Caciocavallo cheese fondue and fresh Molise truffle Allergens 7,12	20

CONTORNI SIDES

Patate al forno / fritte	5
Insalata mista	6
Verdura cotta del giorno	5
Giardiniera	5
Verdura alla griglia	5

Legenda Legend

(*) - piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(*) - dishes prepared with ingredients frozen or deep frozen from the source.

(**) - Alcuni prodotti freschi e di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

(**) - some fresh and animal products as for fishes and seafoods raw served, have been gone to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as in description of HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

tabella oppure grafica degli allergeni come vecchio menù