



BACALAJÒ

Un mare da **condividere.**

MENU

le TAPAS

1

01,04,06

**PANE NERO TOSTATO, BACCALÀ
MANTECATO, PATATE AL BURRO
E LIMONE**

2

01,04,06

**PANE AI CEREALI
CON ALICI, BURRO
DI BUFALA E LIME**

3

01,04,06

**BACCALÀ IN CROSTA DI FIOCCHI DI MAIS,
COMPOSTA DI PEPERONI, MAIONESE AL LATTE**

4

01,02,06,10

**PIZZA FRITTA
CON STRACCIATA
PUGLIESE, GAMBERI
E LA SUA MAIONESE
CON SESAMO TOSTATO**

5

01,04

**CROCCHETTE DI BACCALÀ, PESTO DI
POMODORI SECCHI, CREMA AL BASILICO**

6

01,13

**CALAMARI A RICCIO, PAPPA
AL POMODORO LIGHT, SALSA
AL PREZZEMOLO**

7

01,04,06

**FRITTELLE DI BACCALÀ AL NERO DI
SEPPIA, SALSA AL PECORINO E PEPE**

8

01,04

**GNOCCHO FRITTO CON SALUMI DI
MARE E CONFETTURA DI FRUTTA**

9

04,06,13

**POLPO IN UMIDO CON CIPOLLA
E POMODORO, FAGIOLINI E
CREMA DI AGLIO DOLCE**

10

04

**POLENTA FRITTA, GENOVESE DI
TONNO E CIPOLLA IN AGRODOLCE**

le NANNARELLE

11

01,04

RICOTTA DI BUFALA,
SALMONE E RUCOLA

12

01,04

LATTUGA DI MARE E TERRA,
PESCE SPADA AFFUMICATO,
PESTO DI OLIVE E POMODORO

13

01,04

CREMA DI BURRATA,
SPECK DI TONNO,
ZUCCHINE E LIME

14

GAMBERI SCOTTATI,
CREMA DI BUFALA,
PIZZUTELLO, ORIGANO

15

01,04,06

CICORIA E BACCALÀ,
LA SUA MAIONESE,
CIPOLLA IN AGRODOLCE

da CONDIVIDERE

PER 4 PERSONE

16

04

RISO AL SALTO CON VERDURE SALTATE,
DRESSING MEDITERRANEO, GAMBERI E LIMONE

17

01, 13

TEGAME DI POLPO E PATATE

18

01, 02,04, 13

ZUPPA DI PESCE CON CROSTINI DI PANE TOSTATI

le NANNARELLE, da CONDIVIDERE

i FRITTI

19

CROCCHETTONE XXL CON TARTARE
DI TONNO E PROVOLA AFFUMICATA

01,04,06

20

CALAMARI FRITTI CON ZUCCHINE E MELANZANE,
MAIONESE CLASSICA E SESAMO TOSTATO

06,10,13

21

CUOPPO FRITTO DI PESCE

01,02,04,13

i CRUDI

22

CARPACCIO DI BACCALÀ, CRUDITÈ DI
ORTAGGI E DRESSING AL LIMONE

04

23

TARTARE DI TONNO
ALLA CACCIATORA

04

24

SELEZIONE DI TARTARE
E CARPACCI DI PESCATO
DEL GIORNO

SECONDO DISPONIBILITÀ

25

SELEZIONE DI OSTRICHE

SECONDO DISPONIBILITÀ

FRITTI, CRUDI

i PRIMI

26

TUBETTONE RIGATO, BACCALÀ, PEPERONI E OLIVE

01, 04

27

PACCHERO AL RAGÙ DI MARE E CROSTACEI

01, 02, 04, 13

28

ORECCHIETTA VONGOLE E LIMONE

01, 04

i SECONDI

29

TEGAMINO DI BACCALÀ IN UMIDO CON
PATATE, OLIVE E COPERCHIO DI PANE

01, 04

30

PARMIGIANA DI SPIGOLA, SALSA ALLA
PROVOLA AFFUMICATA E OLIO AL BASILICO

04, 06

31

TONNO, CAPPERI, OLIVE E POMODORINI

04

i CONTORNI

32

CHIPS

33

PATATE AL FORNO

34

VERDURE GRIGLIATE

35

VERDURE RIPASSATE

Le PROPOSTE di TERRA

36

06

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI

37

06

BURRATA CON POMODORO,
ORIGANO E OLIO PUGLIESE

38

01, 06

ORECCHIETTE CON RAGU NAPOLETANO
E CACIORICOTTA STAGIONATA

39

01

SPAGHETTONE DI GRAGNANO,
POMODORO E BASILICO

40

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

ALLERGENI

ELENCO DEGLI ALLERGENI utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

01. CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
(GRANO SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)

02. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

03. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

04. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

05. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

06. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

07. FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN,
DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)

08. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

09. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

10. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

11. SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG

12. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

13. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime

