

MATERIA - OSPITALITA' - MEMORIA



“Innovare nella tradizione”

Questa xe a storia de Gigio Buso e de chi gà vossuo ricordarne a memoria e a tradision:

el nono, classe millenovecentouno, el gaveva un bragosso insieme co so fradel Dino “i do fradei “ iera el nome de quel barchino. Sta imbarcassion a montava na granda vea zaea, ma quel che colpiva iera un cerchio nero al centro con un altro punto nero dentro tanto che chi da lontan la vedeva proprio come un buso i la riconoseva.

Purtroppo i do fradei pescadori no i ga trovà successori e cussì el pesse invese de pescarlo gavemo pensà a come cusinarlo.

Buon Appetito Alessandra

Informiamo la nostra gentile Clientela che le indicazioni su sostanze e allergeni sono specificate in riferimento alle singole portate. In caso di allergia al sedano o ai molluschi bivalvi (vongole e cozze) è necessario informare la titolare Alessandra, poiché in molte delle nostre preparazioni rientrano il brodo di verdura e l'acqua di cottura dei molluschi. Per quanto sia nostra cura lavorare al meglio nel rispetto delle singole intolleranze o allergie, non escludiamo la contaminazione incrociata.

*Ricordiamo alla nostra gentile Clientela che per una migliore gestione del prodotto tutto il pesce azzurro, alcuni molluschi e crostacei, siano essi serviti cotti, marinati o quale crudità, sono stati soggetti ad abbattimento rapido della temperatura secondo la procedura haccp da noi applicata; in mancanza di prodotto fresco tali pietanze possono essere sostituite con un prodotto congelato a bordo (**) per garantire la migliore qualità.

Le pietanze condivise subiscono una maggiorazione del 15%

Ricordiamo a tutti i nostri cortesi ospiti che nel locale è vietato fumare, anche nella veranda

Per cominciare dal mare...

I 5 CICHETTI CONTEMPORANEI

Tartare di salmone selvaggio marinato, con concassè di mela verde; Mazzancolle** al vapore con cous cous e wakame;
tagliatelle di seppia con anguria marinata e zeste di limone; tuna fish ball su yogurt greco con erba cipollina e maionese al
peperone; baccalà mantecato su frolla salata cipolla rossa caramellata

Mariniertes Wild Lachstartare mit grünem Apfel, Riesengarnelen mit Cous Cous und Wakame, Tintenfisch mit
Wassermelone und Zitrone, Thunfischbällchen mit Schnittlauch Yoghurtsosse und Mayonnaise mit Paprikaschotegeschmack,
Stockfischaufstrich auf salzigen Mürbteig und karamellisierten Zwiebeln – Salmon tartare and green apple, prawns with
cous cous and wakame, cuttlefish with watermelon and lemon, tuna fish ball with yogurtsauce and pepperonimayonnaise,
creamed codfish with red onion

all. A, B, C, D, F, G, I, L, M, N € 24,00

CRUDITA' I COLORI DEL MARE

Crostacei: scampi, gamberi rossi di Sicilia e blu di Caledonia, carpacci (selezione del giorno), sashimi di tonno rosso, abbinati
a dressing alla frutta, lampone, wasabi, alga wakame e salsa di soia

Fischcarpaccio, Scampi und Garnelen mit Fruchtdressing, Wasabi, Wakame und Sojasosse - Fishcarpaccio, prawns and
scampi with fruitdressing, wasabi, wakame and sojasauce

all. B, D, F, L, M, N € 32,00

CARPACCI E LA NOSTRA CEVICHE

Carpacci marinati abbinati a leche de tigre leggermente piccante alla frutta estiva

Marinierte Fische mit leicht pikantem Leche de tigre und Früchten – Marinated fish with leche de tigre and fruits

all. D, I € 23,00

Per cominciare dal mare...

VENEZIA A TAVOLA

Ricetta della tradizione veneta: Sarde in saor con pinoli e uvetta, Baccalà mantecato con polenta e chips croccante, crostino di pane con alici marinate al timo, rucola, e baby peperoncino dolce, moscardino al vapore con insalatina di primavera

Mit Zwiebeln eingelegte Sardinen, Stockfischauflauf, marinierte Sardellen und Moscardino (kl. Oktopus)
Sardines with onion, creamed codfish, marinated anchovies and moscardino (little octopus)

all. A, D, G, H, I, P € 19,00

IL GAMBERO NASCOSTO

Code di Gamberoni** in crosta di pasta Kataifi con riso nero aromatizzato allo zenzero e dressing al lampone

Frittierte Garnelen im Kataifiteig mit schwarzem Ingwerreis und Himbeerdressing
Fried Prawns with Kataifipasta, black ginger rice and raspberry

all. A, B, E, N € 16,00

PAESI LONTANI

Due Pan bao farciti: uno con polpo arrostito, pomodorini, wakame, cetriolini, salsa teriyaki e mayonese al peperone, l'altro con crostacei, guacamole, insalatina estiva e concassè di ananas (non si accettano variazioni)

Zwei Gedämpfte brötchen: eines mit Oktopus, das andere mit Garnelen – Two Bao bread: one with

Oktopus the other with prawns all. A, B, E, F, G, L, P € 16.00

LE SARDE DORATE

Sardine senza lisca croccanti con panatura al panko, bufala, cipolla viola in agrodolce e miele allo zafferano

Frittierte Sardinen mit Burratakeese und süßsauren Zwiebeln – Fried Sardines with Burratacheese and

sweetsour onion all. A, D, E, G € 16.00

MEDITERRANEO

Ventresca di tonno rosso cotta alla brace, glassata con salsa orientale, melanzana al forno, crumble salato ai sentori del

Mediterraneo pomodorini e basilico.

Gegrillter Thunfisch mit orientalischen Sosse, Auberginen, Crumble mit mediterranen Aroma, Kirschtomaten und Basilicum

- Grilled tuna with oriental sauce, eggplant, crumble, little tomatoes and basil all. A, C, G, H, M, P € 16,00

Per cominciare dalla terra...

LA CHIANINA GRINTOSA

Battuta di chianina italiana, condita con olio evo, tabasco, erba cipollina, sale, pepe, giardiniera home made e pan brioche

Pikantes Chianinatartare mit süssauer eingelegtem Gemüse und Briochebrot

Beeftartare with briochebread and pickle vegetable

all. A (pan brioche), C, G (pan brioche), 1 € 20,00

RICORDO D'ESTATE

Vitello tonnato prima scottato e poi cotto in cbt, con spuma di salsa tonnata, pomodorino confit e frutto del capperio

Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsosse, Kirschtomaten und Kapern – Cold veal with tuna sauce, tomatoes and capers

all. C, D, E, G;L € 16,00

VEGGY

Cous cous con concassè di verdure di primavera, su crema di carota e zenzero e giardiniera home made

Cous cous mit knuspringem Gemüse, Karottencreme mit Ingwer ---- Cous cous with vegetables and carrotscream with ginger

€ 15,00

Continuando con...

CACIO, PEPE E GAMBERO ROSSO

Spaghetti di Gragnano Ducato d'Amalfi con pecorino, pepe e tartare di gamberi** di Sicilia

Spaghetti aus Gragnano mit Pfeffer, Schafkäse und rotem Garnelentartare – Spaghetti from Gragnano with Pecorino cheese, pepper and red prawn tartare

all. A, B, G, N € 24,00

SPAGHETTO AL....FREDO

Spaghettoni di pasta fresca serviti freddi con crema di datterini e burrata, tartare di tonno condita con olio evo e sale Maldon, pizzico di erba cipollina e zeste di lime (non si accettano variazioni)

Kalte Spaghetti mit Tomatencreme und Thunfischtartare – Cold Spaghetti with tomatoessauce and tunatartare

all. A, C, D, G, I, P € 22,00

MARE AL MASSIMO

Riso Carnaroli riserva San Massimo con fumetto di vongole, cozze, calamari, seppie e gamberi min. 2 persone

Risotto Carnaroli riserva San Massimo mit Muscheln (ohne Schalen) und Meeresfrüchte ---- Risotto with clams,

mussels and seafruits min. 2 People All. B, D, G, I, P € 22,00 ciascuno

CALAMARATA CON LE COZZE ALLA BRACE

Calamarata con cozze alla brace crema di melanzane, pomodorini e basilico

Kurze Nudeln mit Miesmuscheln, Auberginencreme, Kirschtomaten und Basilicum – Little Pasta with mussels,

eggplantcream, tomatoes and basil

all. A, I, P € 22,00

DALLA TERRA

Fusilloni con crema di zucchine, guanciale croccante e scamorza affumicata

Fusilli mit Zucchini-creme, Schweinebackenspeck und geräuchertem Käse – Fusilli with zucchini, pork cheek and

smoked cheese all. A € 20,00

E poi...

PIOVRA 77

Piovra in doppia cottura: cbt 77 e alla brace, la sua mayonese, con friggirelli e crema di peperone rosso arrostito

Gegrillter Oktopus mit süsse Pepperoni - Grilled oktopus with sweet peperoni

all. A, F, I, M, P € 27,00

L' ANGUILLA, IL CAPRINO E I FRUTTI ESTIVI

Tranci di anguilla (circa 200 gr.) leggermente affumicata in doppia cottura cbt e griglia, con crema di caprino, polenta, insalatina e frutti estivi

Leicht geräucherter Aalfischstücke mit Ziegekäsecreme, Salat und Sommerfruechten- Light smocked Eelfish with goatcheesecream, salad and

fruits all. D, G € 33.00

TAGLIATA DI TONNO

Tagliata di tonno alla plancha su gazpacho di pomodoro e fragole, con insalatina estiva

Gegrillter Thunfisch auf Tomatengazpacho mit Erdbeeren und salat – Grilled Tuna with salad and tomatogazpacho with strawberry

€ 25,00 all. D, I

LA BRACE

Pesce, molluschi e crostacei alla brace con polenta

Gegrillte Fisch, Garnele und Tintenfisch mit polenta ----- Baked fish, prawn and cuttlefish with polenta

all. B, D, P € 33,00

LA TAGLIATA DI CARNE

Tagliata di carne (circa 250 gr) cotta alla plancha e accompagnata da verdure grigliate

Gegrilltes Rumpsteak mit Gemüse – Grilled Beef with vegetables

€ 28,00

MENU' BAMBINI

"PAPERINO" all. A, I € 12.00

Pasta corta al pomodoro o al ragù

Kurze Nudeln mit Fleisch- od. Tomatensosse - Pasta with

Bolognese sauce or Tomatosauce

"PLUTO" all. A, E, G € 16.00

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Kl. Wienerschnitzel mit pommes ---- Little schnitzel with
french fries

"CAPITAN NEMO" all. A, D, E € 16.00

Filetto di Branzino con patatine fritte

Gegrilltr Wolfsbarschfilet mit Pommes --- Grilled seabass filet
with french fries

CONTORNI

PATATINE FRITTE all. A, E

Pommes ---- french fries € 5,50

INSALATA MISTA

Gemischter salat --- Mixed salad € 6,00

VERDURE GRIGLiate

Gemüse --- Vegetables € 6,50

Bevande

Acqua minerale 0,70 L	€ 3,50	Caffè	€ 1.60
Bibite analcoliche (Cola, Aranciata, Coca Zero, Tè freddo, Lemonsoda)	€ 4.00	Caffè Corretto	€ 3.00
		Caffè decaffeinato	€ 2.00
<i>Vino bianco spumante extra dry bottiglia 0.75 L</i>	€ 17,00	Caffè d'orzo	€ 2.00
<i>Pinot Grigio Doc bottiglia 0.75 L</i>	€ 16,00	Amari	€ 4,00
<i>Cabernet Sauvignon 0,75 L</i>	€ 16,00	Distillati	da € 4,00 a € 10,00
		Coperto	€ 4,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

A-Cereali contenenti **glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

B- Crostacei e prodotti a base di crostacei.

C- Uova e prodotti a base di uova.

D-Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

E-Arachidi e prodotti a base di arachidi.

F-Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

G-Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.

H-Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

I-Sedano e prodotti a base di sedano.

L-Senape e prodotti a base di senape.

M-Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

N-Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

O-Lupini e prodotti a base di lupini.

P-Molluschi e prodotti a base di molluschi.