

# 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

Pan bao al nero di seppia con salmone selvaggio marinato, sesamo, salsa teriyaki; Mazzancolle\*\* al vapore con quinoa e verdure di stagione; tagliatelle di seppia con insalatina di primavera e mela verde; tuna fish ball su yogurt greco con erba cipollina e maionese al lime; baccalà mantecato su frolla salata cipolla rossa caramellata

Schwarzes gedämpftes Brötchen mit wild Lachs, Sesam, Teriyakisosse, Riesengarnelen mit Quinoa und Gemüse, Tintenfische mit salat und grünem Apfel, Thunfischbällchen mit Schnittlauch Yogurtsosse, Stockfischaufstrich auf salzigen Mürbteig und karamellizierten Zwiebeln – Bao-bun with salmon, sesam and teriyakisauce, prawns with quinoa and vegetable, cuttlefish with salad and green apple, tuna fish ball with yogurtsauce and limemayonnaise, creamed codfish with red onion

all. A, B, C, D, F, G, I, 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, lamponi, wasabi, alga wakame e salsa di soia

Fischcarpaccio, Scampi und Garnelen mit Frucht dressing, Wasabi, Wakame und Sojasosse - Fishcarpaccio, prawns and scampi with fruit dressing, wasabi, wakame and sojasauce

all. B, D, F, L, M, N € 32,00

### CAPPESANTE DI PRIMAVERA

Cappesante scottate al brandy con asparagi in diverse consistenze e crumble salato ai sentori del Mediterraneo.

Gegrillte Jackobsmuscheln in Brandysosse mit Spargeln, salzigem Streusel und mediterranem Aroma - Grilled scallops with asparagus and crumble

all. A, C, G, H, M, P € 16,50

*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, Stockfischaufstrich, marinierte Sardellen und Moscardino (kl. Oktopus)  
Sardines with onion, creamed codfish, marinated anchovies and moscardino (little octopus)*

all. A, D, G, H, I, P € 18,00

### 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 € 15,00

### VERDEMARE

*Velluttata di piselli, con cozze, triglie, tataki di tonno e caviale di aringa, latticello e crostino di pane*

*Erbsencreme mit Miesmuscheln, Rotbarbe, Thunfisch, Heringscaviar, Buttermilch und Crostino*

*Peascream with mussels, red mullet, tunafish and herringcaviar, buttermilk and crostino*

all. A, D, G, P € 16,00

### IL "BROETTO" CAORLOTTO

*Broetto di seppie della tradizione caorlotta con polenta integrale grigliata*

*Tintenfischgulasch nach unserer Tradition – Cuttlefish with tomato sauce, traditional recipe*

all. I, P € 16,00

*Per cominciare dal mare...*

### LE SARDE DORATE

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

Frittierte Sardinen mit Burratakaese und süßsauren Zwiebeln – Fried Sardines with Burratacheese and sweetsour onion

all. A, D, E, G € 15,00

*Per cominciare dalla terra...*

### LA CHIANINA GRINTOSA

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

Pikantes Chianinatartare mit süßsauer eingelegtem Gemüse und Briochebrot

Beeftartare with briochebread and pickle vegetable

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

### VEGGY

Quinoa con concassè di verdure di primavera, su crema di carota e zenzero e pomodorini confit e giardiniera home made

Quinoa mit knuspringem Gemüse, Karottencreme mit Ingwer

Quinoa with vegetables and carrotscream with ginger

€ 15,00

*Per altri antipasti di carne chiedere al personale di sala*

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

### PIOVRA, ERBETTE DI PIMAVERA E BUFALA

Spaghetto di pasta fresca con piovra brasata al pomodoro, salsa alle erbe di primavera e bufala

Spaghetti mit in Tomaten geschmortem Oktopus, Kräutersosse und Büffelmilchkäse – Spaghetti with oktopus and

tomatosauce, herb sauce and buffalo cheese all. A, C, G, I, P € 22,00

### UN GIORNO AL MASSIMO

Risotto riserva San Massimo tipologia e preparazioni variabili dallo Chef (min. 2 persone)

Risotto Carnaroli riserva San Massimo nach der Fantasie des Chefs --- Risotto according chef's imagination

min. 2 People

All. B, D, G, I, N, P € 22,00 ciascuno

### GNOCCHETTO AI TRE CROSTACEI

Gnocchetti di pasta fresca con granseola, mazzancolle e scampi e pomodorini confit

Hausgemachte Gnocchi mit Krustentiere und Kirschtomaten – Gnocchi with crustacean and little tomatoes

all. A, B, C, D, I, N, P € 22,00

### DALLA TERRA

Fusilloni con crema di zucchini, guanciale 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...

### ORIENTAL OCTOPUS

Piovra in doppia cottura: cbt 77 e alla brace, glassata con salsa orientale accompagnata da julienne di carote marinate sesamo e patate

Gegrillter Oktopus mit orientalischer Sosse, Karottenjuliennes und Kartoffeln - Grilled oktopus with carrots, sesame and potatoes

all. A, F, I, M, P € 27,00

### ANGUILLA

Tranci di anguilla leggermente affumicata in doppia cottura prima cbt, poi grigliata, carciofi in diverse consistenze olio alle erbe e

polenta integrale

Leicht geräucherter Aalstücke mit Artischocken und Vollkornpolenta - Light smoked Eelfish with artichokes and polenta

all. D, G, I € 32,00

### IL PESCATO A PRIMAVERA

Tranci di pescato locale grigliati con asparagi verdi e bianchi, pomodorini confit e polenta integrale

Gegrillte Fischstücke mit Spargel, Kirschtomaten und Vollkornpolenta ----- Baked fish with asparagus, little tomatoes and polenta

all. D, G, I € 25,00

### LA FRITTURA

Fritto di mazzancolle, gamberi e calamari\*\* con zucchini e polenta

Misto mare mit Schrimpe, Kalamari und Garnelen mit Zucchini - Fried Prawns and Squids with zucchini

all. A, B, N, P € 25,00

*Altri secondi di carne e pesce variano in base alla fantasia dello chef, vi consigliamo cortesemente di chiedere in merito al personale di sala*

## 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 e 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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti per il consumo o, ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**O-Lupini** e prodotti a base di lupini.

**P-Molluschi** e prodotti a base di molluschi.