

MATERIA - OSPITALITA' - MEMORIA



"Innovare nella tradizione"

*"Un piatto non è solo un insieme di sapori, ma il risultato di uno studio che fonde materia,
colori e ricordi per ottenere armonia"*

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 possibilità di contaminazione incrociata.

*Ricordiamo alla nostra gentile Clientela che per una migliore gestione del prodotto tutto il pesce azzurro, 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.

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

Per cominciare ...

I CICHETTI CONTEMPORANEI

Mazzancolle al vapore con quinoa ed erbe di primavera al sesamo; tacos con granchio e indivia riccia, concasse di verdure; tataki di pesce locale marinato su petali di arance e mele allo zenzero; tuna fish ball su fondo di salsa allo yogurt greco con erba cipollina e crema di peperoni; baccalà mantecato con cialda croccante, carciofi e terra di olive
Riesengarnelen mit Quinoa und Sesam; Tacos mit Taschenkrebsfleisch, Salat und Gemüse; mariniertes Fischtataki mit Orangen, Apfel und Ingwer; Thunfischbällchen mit Schnittlauchjogurtsosse und Paprikaschotencreme; Stockfischcreme mit knusprigem Waffel, Artischocken und getrockneten Oliven --- Prawns with quinoa and sesame; tacos with crab and salad; marinated fishtataki with oranges, apples and ginger; tunafishball with yogurtcream and peperonicream; creamed codfish with dried olives and artichoke

all. A, B, D, E, G, H, I, M, N € 23.00

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, peperoncino e giardiniera home made, moscardino al vapore condito con olio evo su indivia riccia

Mit Zwiebeln eingelegten Sardinen, Stockfischauflauf und Moscardino (kl. Oktopus) – Sardines with onion, creamed codfish and moscardino (little octopus)

all. A, D, E, G, H, I, P € 16.00

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 Himbeeredressing - Fried Prawn with Kataifipasta, black ginger rice and raspberry

all. A, B, E, N € 15.00

IL "BROETTO" CAORLOTTO

Broetto di seppie della tradizione caorlotta con polenta grigliata
Tintenfischgulasch nach unserer Tradition - Cuttlefish with tomatoesauce

all. I, P € 15.00

Per cominciare ...

CRUDITA' I COLORI DEL MARE

Crostacei: scampi, mazzancolle, carpacci (selezione del giorno), tartare di tonno, abbinati con leche de tigre (marinata) di agrumi e maracuja, dressing al mango, lampone, wasabi e soja

Fischcarpaccio, Scampi und Garnelen mit leicht pikanter Marinade und Früchten --- Fishcarpaccio, prawns and scampi with leche de tigre and fruits

all. B, D, F, I, N € 32,00

CAPPESANTE DI PRIMAVERA

Cappesante scottate al brandy con hummus di carote, barba di frate con sesamo e crumble salato ai sentori del Mediterraneo.

Gegrillte Jakobsmuscheln im Brandysosse, auf Mohrenhummus, Gartenkresse und Nusscrumble - Grilled scallops with carrotshummus, salad cress and crumble

all. A, C, G (crumble), M, P € 16,50

CARPACCI E LA NOSTRA CEVICHE

Carpacci (selezione del giorno) marinati abbinati con ceviche leggermente piccante al maracujà e frutta primaverile

Marinierte Fische mit leicht pikantem Ceviche und Früchten – Marinated fish with ceviche and fruits

all. D, I € 20,00

TARTARE DI TONNO A MODO MIO

Tartare di Tonno, condito con sale maldon olio evo e pepe, con estratto di mela verde, sedano, lime, olio alla menta, germogli e verdure

Thunfischtartare mit grünem Apfel- Sellerieextract, Pfefferminzöl, Sprossen und Gemüse --- Tunatartare with green apple and sellery extract, mintoil and vegetables

All. D, I € 20,00

VERDEMARE

Velluttata di piselli e la sua polvere, con cozze, triglie e baccalà cotti a bassa temperatura, bottarga, latticello e crostino di pane

Erbsencreme mit Miesmuscheln, Rotbarbe und Stockfisch, Bottarga, Buttermilch und Crostino --- Peascream with mussels, red mullet and codfish, bottarga, buttermilk and crostino

all. A, D, G, P € 16.00

TRA NORD E SUD

Sardine croccanti con panatura al panko, bufala, cipolla di Tropea in agrodolce e la sua riduzione

Frittierten Sardinen mit Burratakaese und suesssauer Zwiebeln – Fried Sardines with Burratacheese and sweetsour onion

all. A, D, E, G € 15.00

Per cominciare dalla terra...

LA CHIANINA

Tartare di chianina italiana, condita con olio d'oliva, sale, pepe, giardiniera home made, scaglie di Parmigiano Reggiano, maionese alla senape e crostini

Rindtartare, Käsestücke und Senfmayonnaise - Beeftartare, cheese pieces and mustard

all. A (crostini), G, I, L € 20,00

SPECK D'ANATRA

Speck d'anatra, arancio candito, pinoli e pan brioche

Entespeck mit kandierten Orangenschale, Pinienkerne und Weissbrot – Dackspeck with candied oranges, pinenuts and bread

all. A (pan brioche), D, G, H € 18,00

VEGGY

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

Quinoa mit knuspringen Gemuese, Mohrencreme mit Ingwer und Gaertergemuese – Quinoa with vegetables and carrotscream with ginger

all. E, G, M € 15,00

Continuando con...

LA TRIGLIA FUORI NORMA

Fusilloni con guazzetto di triglie, triglie scottate, basilico, melanzane e ricotta salata

Fusilli mit Rotbarbe, Basilikum, getrocknete Ricotta und Auberginen --- Fusilli with red mullet, ricottacheese, basil and eggplant

all. A, D, E, G, I, P € 22,00

IN FONDO AL MARE

Risotto riserva San Massimo cotto con fumetto di pesce che nasconde cozze, vongole, 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

CACIO E PEPE + GAMBERO ROSSO

Spaghetti di Gragnano Ducato d'Amalfi con cacio pepe e tartare di gambero rosso

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

all. A, B, N € 22,00

BURRO, CARPACCI E LIME

Spaghetto alla chitarra home made, mantecato al burro affumicato di Beppino Ocelli, carpacci del giorno marinati e zeste di lime

Gitarrespaghetti mit geräuchertem Butter, Fischcarpaccio und Zwiebelnpulver– Guitarspaghetti with smokedbutter, fishcarpaccio and oniondust

all. A, B, C, D, G € 22,00

COZZE D'ARMATORE

Bigoli mantecati con carciofi, cozze sgusciate e bottarga di tonno rosso di Armatore Cetara

Dicke spaghetti mit Artischocken, ausgeschälten Miesmuscheln und Bottarga – Big Spaghetti with artichokes, mussels and bottarga

all. A, C, D, I, P € 22,00

FETTUCINE DI PASTA FRESCA E RAGU' BIANCO

Fettuccine caserecce all'uovo con ragù bianco al coltello - Fettuccine mit Pute und Kanninchenragout (ohne Tomaten) – Fettuccine with Turkey and rabbit ragout (without tomato)

all. A, C, I € 18,00

E poi...

PIOVRA 77°

Piovra in doppia cottura: cbt 77 e alla griglia, su crema di cannellini, peperoni, dressing di pomodoro all' nduja e tuile di salvia croccante

Gegrillter Oktopus mit weisse Bohnencreme, Paprikaschoten, scharfen Tomatentropfen und knuspriger Salbei - Grilled oktopus with beanscream, tomatoesdrops, peppers and sage

all. A, C, G (tutte nella tuile) I, P € 26,00

COTOLETTA DI TONNO

Cotoletta di tonno al panko con indivia riccia, arance e ketchup di barbabietola rossa

Thunfischschnitzel auf Salat, Orangen, und rote Rübenketchup dazu – Tuna kotlet with salad, oranges and beetroot ketchup

all. A, D, E € 24,00

TRANCI DI PESCATO LOCALE ALLA BRACE

Tranci di pescato grigliati su salsa di zucchine, zucchine alla scapece e crumble ai sentori del Mediterraneo

Gegrillte Fischstücke mit Zucchini und crumble ----- Baked fish with zuchinis

all. A, C, G (tutte nel cruble), D , E (nello scapece), I € 23,00

L' ANQUILLA, IL CAPRINO E LE MELE

Tranci di anguilla leggermente affumicata in doppia cottura prima cbt, poi grigliata, con crema di caprino, concassè di mele allo zafferano e insalatina

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

all. D, G € 32.00

LA FRITTURA

Fritto di mazzancolle, gamberi, calamari, scampi e zucchine

Misto mare mit Schrimpse, Kalamari und Scampi mit Zucchini - Fried Prawns, Squids and Scampi with zucchini

all. A, B, E, N € 24,00

Il secondo di carne varia in base alla fantasia dello chef, vi consigliamo cortesemente di chiedere in merito al personale di sala

MENU' BAMBINI

“PAPERINO” all. A, I € 10.00

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 € 15,00

Filetto di Branzino con patatine fritte

Gegrilletr 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 ALLA GRIGLIA

Gemuese --- Vegetables € 7,50

Bevande

Acqua minerale 0,70 L	€ 3.00	Caffè	€ 1.60
Bibite analcoliche (Cola, Aranciata, Coca Zero, Tè freddo, Lemonsoda)	€ 4.00	Caffè Corretto	€ 3.00
Birra in bottiglia 0.33 L	€ 4.50	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	€ 3,80

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.