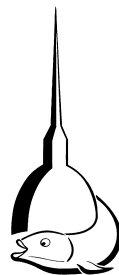


# **R I S T Ò** **C I V A S S A**



**Pesce, Crostacei e Frutti di Mare in città  
Plateau Royal**

## **Menu da Asporto**

**OTTOBRE 2025**

**NON EFFETTUIAMO CONSEGNE**

I prodotti acquistati con cottura al momento vanno consumati entro mezz'ora dal ritiro o eventualmente conservati per non più di 1 ora in forno a 120°C avendo cura di toglierli dalla busta utilizzata per il trasporto.

Tutti i pesci acquistati freschi sono preventivamente abbattuti a -18° C per almeno 24 ore.  
NON CONGELARE

L'asterisco (\*) accanto al nome di un prodotto indica che è stato congelato alla fonte.

**Via Martiniana 14 C - Torino**

**011 382 13 28 - 347 220 12 13**

**[www.ristocivassa.it](http://www.ristocivassa.it)**

**Aperti dal martedì al sabato, a pranzo e a cena.**

# I FRUTTI DI MARE

## Istruzioni per il consumo a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Per eliminare l'eventuale acqua formata nel contenitore:

- alzare un angolo del coperchio e della pellicola che separa il ghiaccio dai frutti di mare;
- scolare l'acqua in eccesso nel lavandino inclinando lentamente il contenitore e avendo cura di tenere una mano sul coperchio.

### MISTO DI FRUTTI DI MARE CRUDI

€ 35,00



E' un assortimento di frutti di mare crudi (coquillage) composto indicativamente e secondo disponibilità da:

3 ostriche Gillardeau, 1 ostrica Tsarskaya e 1 ostrica Belon; 2 pezzi di: vongole, cozze, amande, cannicchi, fasolari, lavagnon, percebes, arselles, cozze pelose; 1 pezzo di:

capasanta, canestrello, mussolo, limone di mare, riccio e tartufo.

### MINI PLATEAU ROYAL

€ 60,00



E' un assortimento di frutti di mare crudi (coquillage) composto indicativamente e secondo disponibilità da:

5 ostriche Gillardeau, 1 ostrica Belon e 1 ostrica Tsarskaya; 2 pezzi di vongole, cozze, mandorle di mare, cannicchi, fasolari, arselles, cozze pelose; 1 capasanta, 1 canestrello, 1 mussolo, 1 limone di mare, 1 riccio e 1 tartufo.

Sono inoltre presenti (cotti ma serviti freddi): 2 bulli e 2 bulot, 1 mazzancolla tropicale, 1 gamberone\* e 1 scampo; 1 guscio di capasanta con dentro lumachine di mare, 1 con percebes e 1 con lavagnon.

### PLATEAU ROYAL DA UNO

€ 80,00



E' un assortimento di frutti di mare crudi (coquillage) composto indicativamente e secondo disponibilità da:

8 ostriche Gillardeau, 1 ostrica Belon e 1 ostrica Tsarskaya; 3 pezzi di vongole, cozze, mandorle di mare, cannicchi, fasolari, arselles, cozze pelose; 1 capasanta, 1 canestrello, 1 mussolo, 1 limone di mare, 1 riccio e 1 tartufo.

Sono inoltre presenti (cotti ma serviti freddi): 3 bulli e 3 bulot, 1 mazzancolla tropicale, 1 gamberone\* e 1 scampo; 1 guscio di capasanta con dentro lumachine di mare, 1 con percebes e 1 con lavagnon.

### **PLATEAU ROYAL DA DUE**

**€ 115,00**



E' un assortimento di frutti di mare crudi (coquillage) composto indicativamente e secondo disponibilità da:

10 ostriche Gillardeau, 2 ostriche Belon e 2 ostriche Tsarskaya; 4 pezzi di: vongole, cozze, mandorle di mare, cannolicchi, fasolari, arselle, cozze pelose; 2 pezzi di capesante, canestrelli, mussoli, limoni di mare, ricci e tartufi.

Sono inoltre presenti (cotti ma serviti freddi): 4 bulli e 4 bulot, 2 mazzancolle tropicali, 2 gamberoni\* e 2 scampi; 1 guscio di capasanta con dentro lumachine di mare, 1 con percebes e 1 con lavagnon.

### **PLATEAU ROYAL DA TRE**

**€ 130,00**



E' un assortimento di frutti di mare crudi (coquillage) composto indicativamente e secondo disponibilità da:

9 ostriche Gillardeau, 3 ostriche Belon e 3 ostriche Tsarskaya; 3 pezzi di: vongole, cozze, mandorle di mare, cannolicchi, fasolari, mussoli, arselle, cozze pelose, capesante, canestrelli, limoni di mare, ricci e tartufi.

Sono inoltre presenti (cotti ma serviti freddi): 3 pezzi di bulli, bulot, mazzancolle tropicali, gamberoni\* e scampi; 1 guscio di capasanta con dentro lumachine di mare, 1 con percebes e 1 con lavagnon.

### **PLATEAU ROYAL DA QUATTRO**

**€ 175,00**



E' un assortimento di frutti di mare crudi (coquillage) composto indicativamente e secondo disponibilità da:

12 ostriche Gillardeau, 4 ostriche Belon e 4 ostriche Tsarskaya; 4 pezzi di: vongole, cozze, mandorle di mare, cannolicchi, fasolari, mussoli, arselle, cozze pelose, capesante, canestrelli, limoni di mare, ricci e tartufi. Sono

inoltre presenti (cotti ma serviti freddi): 4 pezzi di bulli, bulot, mazzancolle tropicali, gamberoni\* e scampi; 1 guscio di capasanta con dentro lumachine di mare, 1 con percebes e 1 con lavagnon.

# COMPONI IL TUO PLATEAU ROYAL:

## OSTRICHE PIATTE DI BELON

**CAD. € 4,00**



Ostrica piatta e tondeggiante dal gusto amarognolo, dovuto all'alta percentuale di iodio in esse contenuto.

## OSTRICHE CONCAVE TSARSKAYA, LA PERLA DEGLI ZAR

**CAD. € 4,00**



Ostrica dalla polpa soda e carnosa, dal gusto dolce ed equilibrato. La loro preferita al tempo degli Zar di Russia.

## OSTRICHE CONCAVE GILLARDEAU

**CAD. € 4,00**



Ostrica rinomata in tutta la Francia per la sua ricca polpa, soda e croccante. Il gusto è dolce-salato. L'inconfondibile marchio sulla parte tonda del guscio la rende veramente unica e inimitabile.

## RICCI DI MARE (DA OTTOBRE AD APRILE)

**CAD. € 4,00**



Il gusto dei ricci di mare è intenso, con un sapore di mare pronunciato e leggermente dolce. Si percepisce un sapore salino e persistente, simile a quello delle ostriche ma con una nota più delicata. La consistenza è cremosa e vellutata.

## CAPESANTE

**CAD. € 4,00**



Il gusto della capesante è dolce e delicato, con note nocciolate e marittime. La carne è tenera e, in particolare, il "corallo" (la parte arancione) ha un sapore più intenso e sapido rispetto alla "noce" bianca.

### **CANESTRELLI**

**CAD. € 2,00**



Il sapore dei canestrelli è dolce e salmastro, delicato e più tenue rispetto a quello della capasanta. Hanno una polpa tenera, gustosa e un profumo di mare.

### **LIMONI DI MARE**

**CAD. € 4,00**



Hanno un sapore unico, intenso e aspro, fortemente salmastro e iodato, che ricorda la freschezza del mare e l'odore dello zolfo o dell'acido fenico. È una prelibatezza per palati curiosi e... "coraggiosi".

### **MUSSOLI**

**CAD. € 2,00**



È un mollusco bivalve dal sapore intenso e particolare, simile alla cozza ma con una consistenza più callosa. Cresce sulle scogliere e, per la sua forma, viene chiamato anche "piede di capra" o "Arca di Noè". Sono cotti a vapore e serviti freddi.

### **CANNOLICCHI**

**CAD. € 2,00**



I cannolicchi hanno un gusto di mare delizioso, delicato, dolce e saporito. Sono considerati una prelibatezza raffinata per la loro freschezza e tenerezza.

### **PERCEBES**

**A PORZIONE € 5,00**



Hanno un sapore di mare intenso e salmastro, con note che richiamano quelle dei frutti di mare, in particolare vongole e gamberi, ma con un retrogusto iodato e minerale che li rende unici. Hanno una consistenza carnosa ma tenera. Sono cotti a vapore e serviti freddi.

### **TARTUFI DI MARE (DAL 15 SETTEMBRE AL 15 MAGGIO)**

**CAD. € 2,00**



Hanno un gusto salmastro e deciso, che evoca il profumo del mare, con una consistenza soda e carnosa, simile alle vongole ma più grande e più robusto nel guscio.

### **FASOLARI**

**CAD. € 2,00**



Il gusto dei fasolari è intenso, sapido e marino, con una polpa più soda e carnosa rispetto alle vongole. La loro carne è delicata e saporita.

### **VONGOLE**

**CAD. € 1,00**



Hanno un gusto molto intenso, tipico marino, dolce e salato, con una consistenza morbida e carnosa.

### **MANDORLE DI MARE**

**CAD. € 1,00**



Hanno una carne soda e un sapore deciso, prevalentemente iodato, con note che ricordano la terra e una nota di fondo salmastra.

### **COZZE PELOSE**

**CAD. € 1,00**



Hanno un sapore più sapido, intenso e deciso rispetto alle comuni cozze, con un retrogusto dolciastro e amaro.

### **COZZE**

**2 PEZZI € 1,00**



Il gusto delle cozze è deciso e salino, con un sapore di mare intenso, che può variare a seconda della varietà e del luogo di provenienza.

## **BULOT**

**CAD. € 1,00**



Sono noti per le loro carni tenere e saporite, dal gusto di mare e nocciola. Sono cotti a vapore e serviti freddi.

## **BULLI**

**CAD. € 1,00**



Hanno un gusto forte, deciso e decisamente marino. La consistenza è soda e carnosa. Sono cotti a vapore e serviti freddi.

## **LUMACHINE**

**A PORZIONE € 5,00**



Hanno un gusto delicato e intenso, con un profumo caratteristico di mare. Sono cotte a vapore e servite fredde.

## **MAZZANCOLLE TROPICALI PRECOTTE**

**CAD. € 2,00**



Hanno un sapore delicato e dolce, meno intenso dei gamberi. La loro consistenza è tenera e la carne è bianca e leggermente meno grassa rispetto agli altri crostacei.

## **GAMBERI VIOLA CRUDI**

**CAD. € 5,00**



Hanno un sapore dolce e delicato, con una nota salmastra e un tocco leggermente più burroso rispetto al gambero rosso. La loro carne è soda e succosa, con un aroma fresco e persistente. Il massimo del sapore si esprime nella testa.

## **SCAMPI CRUDI**

**CAD. € 4,00**



Il sapore è delicato, dolce e salmastro, con note che ricordano la nocciola fresca e una consistenza morbida che si scioglie in bocca, offrendo un'esperienza gustativa pura e raffinata.

# GLI ANTIPASTI

## MISTO DI LUMACHE DI MARE

€ 14,00



Composto indicativamente e secondo disponibilità da: 5 bulli, 5 bulot e 1 porzione di lumachine tutte cotte a vapore e servite fredde con maionese a parte.

## ASTICE\* AL VAPORE

€ 34,00



### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Può essere servito freddo avendo cura di lasciarlo stemperare mezz'ora prima del consumo a temperatura ambiente.

Diversmente mettere due cucchiaini di acqua nel contenitore, sostituire il coperchio di carta con un foglio di stagnola, riscaldare nel forno a 150 °C per 10 minuti.

## GRANCHIO AL VAPORE

€ 24,00



### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Può essere servito freddo avendo cura di lasciarlo stemperare mezz'ora prima del consumo a temperatura ambiente.

Diversmente mettere due cucchiaini di acqua nel contenitore, sostituire il coperchio di carta con un foglio di stagnola, riscaldare nel forno a 150 °C per 10 minuti.

## SCAMPI AL VAPORE

CAD. € 4,00



### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Possono essere serviti freddi avendo cura di lasciarli stemperare mezz'ora prima del consumo a temperatura ambiente.

Diversmente mettere due cucchiaini di acqua nel contenitore, sostituire il coperchio di carta con un foglio di stagnola, riscaldare nel forno a 150 °C per 10 minuti.

## GAMBERONI\* AL VAPORE

CAD. € 3,00



### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Possono essere serviti freddi avendo cura di lasciarli stemperare mezz'ora prima del consumo a temperatura ambiente.

Diversamente mettere due cucchiaini di acqua nel contenitore, sostituire il coperchio di carta con un foglio di stagnola, riscaldare nel forno a 150 °C per 10 minuti.

## MISTO DI FRUTTI DI MARE GRATINATI

€ 24,00



Composto indicativamente e secondo disponibilità da 2 pezzi di: ostriche, capesante, cannolicchi, fasolari, cozze della Nuova Zelanda\* e mandorle di mare. I frutti di mare sono spolverati con un composto di pan grattato, prezzemolo, olio e gratinati al forno.

### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo. Preriscaldare il forno a 200°C. Togliere il coperchio di carta e cuocere nel forno per 10 minuti.

## SUSHI ALL'ITALIANA

€ 24,00



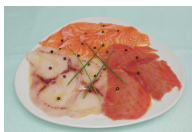
Composto indicativamente e secondo disponibilità da: orata, rombo, salmone, tonno\*, pesce spada\*, capasanta e pescatrice. I pesci sono serviti a filetti, senza riso, accompagnati da varie salse: riduzione di aceto balsamico, rafano e soia.

### Istruzioni per il consumo a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

## TRITTICO DI CARPACCI

€ 18,00



Pesce spada\*, tonno\* e salmone crudi e tagliati sottili.

Conditi con olio e limone, guarniti con bacche di pepe verde in salamoia.

### Istruzioni per il consumo a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Completare con sale e l'olio e limone emulsionati scuotendoli energicamente nel loro contenitore.

### CAPESANTE GRATINATE

€ 20,00



Cinque capesante (o meno, secondo la grandezza) spolverate con un composto di pan grattato, prezzemolo, olio e gratinate al forno.

#### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Preriscaldare il forno a 200°C. Togliere il coperchio di carta e cuocere nel forno per 10 minuti.

### INSALATA DI MARE TIEPIDA (CON O SENZA LUMACHE DI MARE) € 20,00



Composto indicativamente e secondo disponibilità da: polpetti\*, anelli e ciuffetti di calamaro\*, gamberetti\* sgusciati, cozze, vongole e gamberone\*. Con o senza lumache di mare (bulli, bulot e lumachine). Il tutto è saltato in padella con olio, aglio, prezzemolo e sfumato con vino bianco.

#### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Può essere servita fredda avendo cura di lasciarla stemperare mezz'ora prima del consumo a temperatura ambiente. Diversamente può essere riscaldata in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario.

### ASTICE\* GRATINATO

€ 20,00



Mezzo astice spolverato con un composto di pan grattato, prezzemolo, olio e gratinato al forno.

#### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Preriscaldare il forno a 200°C. Togliere il coperchio di carta e cuocere nel forno per 10 minuti.

### LUMACHE DI MARE IN UMIDO

€ 18,00



Composto indicativamente e secondo disponibilità da: bulli, bulot e lumachine di mare saltate in padella con olio, aglio, peperoncino, vino bianco e salsa di pomodoro.

#### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario.

### ANTIPASTO MISTO DI PESCE

€ 24,00



Composto indicativamente e secondo disponibilità da: finissima di polpo\*, gamberetti\* in salsa rosa profumata all'arancia, pescatrice marinata alla menta, salmone con burro e crostini, tonno affumicato con rucola e pomodorini.

#### Istruzioni per il consumo a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo. Completare con un filo di olio sul tonno (rosso) e sulla pescatrice (bianca), la salsa rosa sui gamberetti e l'olio e limone (emulsionati scuotendoli energicamente) sul polpo. Far rinvenire il pane nel forno preriscaldato a 100°C per 3 minuti.

### FINISSIMA DI POLPO\*

€ 18,00



Polpo\* cotto al vapore, successivamente pressato e raffreddato; viene poi tagliato a fettine e servito su un letto di insalata valeriana (sarset) e condito con olio e limone.

#### Istruzioni per il consumo a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo. Completare con sale, olio e limone (emulsionati scuotendoli energicamente).

### PESCATRICE MARINATA ALLA MENTA

€ 18,00



Filetto di pescatrice tagliato a fettine e marinato in vino bianco, aceto e menta fresca. Servito su un letto di insalata valeriana (sarset) e condito con olio.

#### Istruzioni per il consumo a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo. Completare con un filo di olio.

### CIUFFETTI DI CALAMARO\* FRITTI

€ 16,00



#### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo. Preriscaldare il forno a 160°C.

Togliere il coperchio di carta e scaldare nel forno per 10 minuti.

### **PESCE SPADA AFFUMICATO CON TREVISANA E NOCI**

**€ 18,00**



Servito su un letto di insalata Chioggia (insalata rossa) con sopra noci tagliate sottili, condito con olio.

#### **Istruzioni per il consumo a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.  
Completare con un filo di olio.

### **MINI ANTIPASTO MISTO DI PESCE**

**€ 16,00**



Composto indicativamente e secondo disponibilità da: finissima di polpo\*, gamberetti\* in salsa rosa profumata all'arancia, tonno affumicato con rucola e pomodorini.

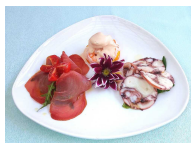
#### **Istruzioni per il consumo a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Completare con un filo di olio sul tonno, la salsa rosa sui gamberetti e l'olio e limone (emulsionati scuotendoli energicamente) sul polpo.

### **GAMBERETTI\* IN SALSA ROSA PROFUMATA ALL'ARANCIA**

**€ 16,00**



Gamberetti\* sgusciati e cotti al vapore, serviti freddi, con salsa rosa a parte (ketchup, maionese, cognac e succo d'arancia fresca).

#### **Istruzioni per il consumo a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.  
Completare con la salsa rosa.

### **TONNO AFFUMICATO CON RUCOLA E POMODORINI**

**€ 16,00**



Trancio di tonno pescato e affumicato in Spagna, tagliato sottile e servito adagiato su di un letto di rucola e pomodorini, condito con un filo di olio.

#### **Istruzioni per il consumo a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Prima di servire completare con un filo di olio.

### **SALMONE AFFUMICATO CON BURRO E CROSTINI**

**€ 16,00**



Salmone da noi marinato con zucchero e sale: all'aspetto e alla consistenza si presenta come il classico salmone affumicato, manca però dell'affumicatura vera e propria.

Il risultato è un gusto più delicato.

#### **Istruzioni per il consumo a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo. Far rinvenire il pane nel forno preriscaldato a 100°C per 3 minuti.

### **ALICI FRITTE**

**€ 16,00**



Alice deliscate, aperte, infarinate e fritte.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Preriscaldare il forno a 160°C. Togliere il coperchio di carta e scaldare nel forno per 10 minuti.

### **POLPETTI\* IN GUAZZETTO**

**€ 16,00**



Polpetti\* saltati in padella con olio, aglio, prezzemolo, peperoncino, vino bianco e salsa di pomodoro; serviti con crostini di pane.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario. Far rinvenire il pane nel forno preriscaldato a 100°C per 3 minuti.

### **COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA**

**€ 16,00**



Salate in padella con olio, aglio, peperoncino, vino bianco e prezzemolo; servite con crostini di pane.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario. Far rinvenire il pane nel forno preriscaldato a 100°C per 3 minuti.

# I PRIMI PIATTI

**Acquistabili già cotti, pronti per essere mangiati, oppure nella soluzione "sugo + pasta cruda".**

**Istruzioni per il completamento della cottura a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.  
Riscaldare in una padella il sugo, cuocere la pasta in acqua bollente e salata, scolarla e saltarla in padella.

Tempi di cottura al dente dei vari formati di pasta:

- Gnocchetti allo zafferano: quando vengono a galla.
  - Corallo al nero di seppia: 2 minuti da quando bolle.
- Spaghetti alla chitarra: 6 minuti da quando bolle.
  - Spaghetti (Barilla n. 5): 9 minuti.
  - Pennette: 4 minuti da quando bolle.
  - Bavette: 2 minuti da quando bolle.
  - Trofie: 6 minuti da quando bolle.
  - Fusilli: 4 minuti da quando bolle.

## SPAGHETTI AI RICCI

**€ 28,00**



Soffritto di olio e aglio, sfumati con vino bianco. Gli spaghetti sono saltati fuori dal fuoco con la polpa di riccio diluita con poca acqua di cottura e prezzemolo fresco.

## RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (MINIMO DUE PORZIONI)

**CAD. € 26,00**



Composto indicativamente e secondo disponibilità da: polpetti\*, anelli e ciuffetti di calamaro\*, gamberetti sgusciati\*, cozze e vongole. Soffritti con olio, aglio e peperoncino. Finito con poca salsa di pomodoro.

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (CON O SENZA LUMACHE DI MARE) € 24,00**



Composto indicativamente e secondo disponibilità da: polpetti\*, anelli e ciuffetti di calamaro\*, gamberetti sgusciati\*, cozze, vongole, gamberone\* e scampo. Con o senza lumache di mare (bulli, bulot e lumachine). Il tutto è saltato in padella con olio, aglio e peperoncino, sfumato con vino bianco, finito con salsa di pomodoro.

**BAVETTE ALL'ASTICE\* € 20,00**



Mezzo astice saltato in padella con olio, aglio e peperoncino, sfumato con vino bianco, finito con salsa di pomodoro.

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL GRANCHIO € 18,00**



Mezzo granchio tagliato a pezzi e saltato in padella con olio, aglio e peperoncino, sfumato con vino bianco, finito con salsa di pomodoro.

**PENNETTE AGLI SCAMPI € 18,00**



Scampi tagliati a metà, saltati in padella con olio, aglio e peperoncino, sfumati con vino bianco, finiti con salsa di pomodoro.

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 18,00**



Vongole soffritte con olio, aglio e peperoncino, sfumate con vino bianco e saltate con prezzemolo.

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE € 18,00**



Bottarga di muggine tagliata a lamelle e saltata con olio, aglio e peperoncino, sfumata con vino bianco e saltata con prezzemolo.

### **TROFIE AI CANNOLICCHI**

**€ 18,00**



Cannolicchi saltati in padella con olio, aglio e peperoncino, sfumati con vino bianco e saltati con prezzemolo.

### **BAVETTE AI MITILI**

**€ 18,00**



Composto indicativamente e secondo disponibilità da: cozze, vongole, lavagnon, fasolari, cannolicchi e mandorle di mare saltati con olio, aglio e peperoncino, sfumati con vino bianco e saltati con prezzemolo.

### **BAVETTE CON CAPESANTE E POMODORINI**

**€ 18,00**



Capesante saltate con pomodoro fresco, poca salsa di pomodoro, olio e aglio. Servite con una capasanta grigliata di guarnizione.

### **SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON GAMBERONI\* AL COGNAC**

**€ 16,00**



Gamberoni\* saltati con burro, sfumati con cognac e finiti con poca salsa di pomodoro.

### **FUSILLI CON PESCATRICE, MELANZANE E POMODORINI**

**€ 16,00**



Polpa di pescatrice, melanzane e pomodorini freschi saltati in padella con poca salsa di pomodoro, olio, aglio, peperoncino e sfumati con vino bianco.

### **GNOCCHETTI ALLO ZAFFERANO CON PESTO FRESCO E PESCATRICE**

**€ 16,00**



Polpa di pescatrice saltata con olio, aglio e pinoli, sfumata con vino bianco, terminata fuori dal fuoco con basilico fresco e olio.

### **TROFIE AL ROMBO E SEMI DI PAPAVERO**

**€ 16,00**



Polpa di rombo soffritta con olio e sfumata con vino bianco. Saltate con semi di papavero.

### **TROFIE CON SALMONE E PISTACCHI**

**€ 16,00**



Il salmone fresco è soffritto con burro, poi si aggiungono i pistacchi e pochissima panna fresca.

### **FUSILLI CON PESCE SPADA\* E POMODORINI**

**€ 16,00**



Pesce spada\* saltato con pomodorini, poca salsa di pomodoro, olio e basilico fresco.

### **CORALLO NERO CON POLPO\* E POMODORINI**

**€ 16,00**



Polpo\* saltato con pomodorini, poca salsa di pomodoro e olio. Il corallo nero è una pasta fresca simile a dei fusilloni. E' nera perchè impastata con nero di seppia.

### **PENNE AI MOLLUSCHI\***

**€ 16,00**



Anelli e ciuffetti di calamaro\* e polpetti\* saltati con olio, aglio e peperoncino, sfumati con vino bianco e cotti con salsa di pomodoro.

### **CORALLO NERO CON GAMBERETTI\*, ZUCCHINE E POMODORINI**

**€ 16,00**



Gamberetti\* sgusciati, zucchine e pomodorini saltati con olio, aglio, peperoncino e sfumati con vino bianco. Il corallo nero è una pasta fresca simile a dei fusilloni. E' nera perchè impastata con nero di seppia.

# I SECONDI PIATTI

## ZUPPA DI CROSTACEI

€ 40,00



½ astice\*, ½ granchio, 2 gamberoni\* e 2 scampi saltati con olio, aglio e peperoncino, sfumati con vino bianco e cotti con salsa di pomodoro; servita con crostini di pane.

### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario.

Far rinvenire il pane nel forno preriscaldato a 100°C per 3 minuti.

## ZUPPA DI PESCE (CON O SENZA LUMACHE DI MARE)

€ 36,00



Polpetti\*, anelli e ciuffetti di calamaro\*, gamberetti sgusciati\*, cozze, vongole, gamberone\*, scampo, pesce spada\*, tonno\*, salmone, pescatrice, capasanta e ostrica. Con o senza lumache di mare (bulli, bulot e lumachine).

Il tutto è saltato in padella con olio, aglio e peperoncino, sfumato con vino bianco, finito con salsa di pomodoro. Servita con crostini di pane.

### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario.

Far rinvenire il pane nel forno preriscaldato a 100°C per 3 minuti.

## GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI

€ 34,00



½ astice\*, 3 gamberoni\* e 3 scampi grigliati sulla nostra piastra al cromo.

### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldarli nel forno a 160°C per 10 minuti avendo cura di togliere il coperchio di carta e sigillare il contenitore, dopo aver aggiunto due cucchiaini di acqua, con un foglio di alluminio.

### MISTO DI CROSTACEI AL VAPORE

€ 32,00



½ astice\*, ½ granchio, 1 gamberone\* e 1 scampo cotti pochi minuti nel nostro forno a vapore.

#### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Può essere servito freddo avendo cura di lasciarlo stemperare mezz'ora prima del consumo a temperatura ambiente.

Diversamente mettere due cucchiaini di acqua nel contenitore, sostituire il coperchio di carta con un foglio di stagnola, riscaldare nel forno a 150 °C per 10 minuti.

### GRIGLIATA MISTA DI PESCE

€ 30,00



Branzino, orata, rombo, sogliola, pesce spada\*, tonno\*, salmone, pescatrice, capasanta, gamberone\* e scampo grigliati sulla nostra piastra al cromo.

Tutti i pesci, tranne la sogliola, sono sfilettati.

#### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldarli nel forno a 160°C per 10 minuti avendo cura di togliere il coperchio di carta e sigillare il contenitore, dopo aver aggiunto due cucchiaini di acqua, con un foglio di alluminio.

### ROMBO AL FORNO SU LETTO DI PATATE (PER DUE PERSONE)

€ 52,00



Cotto al forno su un letto di patate tagliate a fettine sottili. I filetti di pesce da noi puliti vengono serviti sulle patate.

#### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldarli nel forno a 160°C per 10 minuti avendo cura di togliere il coperchio di carta e sigillare il contenitore con un foglio di alluminio.

### ORATA O BRANZINO AL FORNO SU LETTO DI PATATE

€ 22,00



Cotto al forno su un letto di patate tagliate a fettine sottili. I filetti di pesce da noi puliti vengono serviti sulle patate.

#### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldarli nel forno a 160°C per 10 minuti avendo cura di togliere il coperchio di carta e sigillare il contenitore con un foglio di alluminio.

### **BRANZINO O ORATA AL SALE**

**€ 18,00**



Cotto al forno completamente ricoperto da una spessa crosta di sale. Il risultato è un pesce la cui carne ha mantenuto i succhi di cottura, gli aromi e i profumi propri di ciascuna varietà.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldarli nel forno a 160°C per 10 minuti avendo cura di togliere il coperchio di carta e sigillare il contenitore, dopo aver aggiunto due cucchiaini di acqua, con un foglio di alluminio.

### **MISTO DI FILETTI DI PESCE AL VAPORE**

**€ 24,00**



Branzino, orata, rombo, sogliola, salmone, pescatrice, capasanta e gamberone\* cotti pochi minuti nel nostro forno a vapore. Tutti i pesci, tranne la sogliola, sono sfilettati.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldarli nel forno a 160°C per 10 minuti avendo cura di togliere il coperchio di carta e sigillare il contenitore, dopo aver aggiunto due cucchiaini di acqua, con un foglio di alluminio.

### **FILETTI DI PESCE GRATINATI (BRANZINO, ORATA E SALMONE)**

**€ 22,00**



I filetti di pesce sono spolverati con un composto di pan grattato, prezzemolo, olio e gratinati al forno.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Preriscaldare il forno a 200°C.

Togliere il coperchio di carta e cuocere nel forno per 10 minuti.

### **FRITTO MISTO CON PESCI DI PARANZA**

**€ 20,00**



Composto indicativamente e secondo disponibilità da:

anelli e ciuffetti di calamaro\*, polpetti\*, gamberetti\* sgusciati, acquadelle\*, frittura mora, triglie, merluzzetti, spatola, alici, sarde, busbane, zanchette, boghe, suri, gallinelle, moli, zeri e pagellini infarinati e fritti.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Preriscaldare il forno a 160°C. Togliere il coperchio di carta e scaldare nel forno per 10 minuti.

### **GAMBERONI\* AL PEPE VERDE**

**€ 20,00**



Saltati con burro e bacche di pepe verde in salamoia, sfumati con cognac.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario.

### **MEDAGLIONI DI PESCATRICE ALLA MEDITERRANEA**

**€ 20,00**



Stufati in padella con pomodorini, poca salsa di pomodoro e cipolla rossa.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario.

### **FILETTO DI ROMBO AI PISTACCHI**

**€ 20,00**



Leggermente infarinato, sfumato con vino bianco, stufato in padella con pistacchi.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario.

### **SOGLIOLA AL LIMONE**

**€ 20,00**



Infarinata, sfumata con succo di limone, cotta in padella con poco prezzemolo.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella con coperchio per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessario.

### **TONNO\* SCOTTATO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO**

**€ 20,00**



Bistecca di tonno leggermente scottata sulla piastra, servita praticamente cruda con riduzione di aceto balsamico a parte.

#### **Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare 1 minuto per parte in padella antiaderente già calda, servire con riduzione di aceto balsamico a piacere.

**TAGLIATA DI PESCE SPADA\* CON RUCOLA E POMODORINI** € 20,00



Bistecca di pesce spada\* leggermente scottata sulla piastra, servita praticamente cruda con rucola e pomodorini a parte.

**Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare 1 minuto per parte in padella antiaderente già calda, servire con rucola e pomodorini conditi a piacere.

**FRITTO MISTO SENZA PESCI DI PARANZA** € 20,00



Anelli e ciuffetti di calamaro\*, polpetti\* e gamberetti\* sgusciati infarinati e fritti.

**Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Preriscaldare il forno in modalità ventilata a 160°C.

Togliere il coperchio di carta e scaldare nel forno per 10 minuti.

**FILETTI DI ORATA CON ZUCCHINE E NOCI** € 18,00



Filetti di orata cotti alla piastra serviti con sopra zucchine e noci stufate in padella.

**Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldarli nel forno a 160°C per 10 minuti avendo cura di togliere il coperchio di carta e sigillare il contenitore con un

foglio di alluminio.

**FILETTI DI BRANZINO ALLA LIGURE** € 18,00



Filetti di branzino cotti alla piastra con a parte pomodorini crudi e olive taggiasche conditi con olio, limone e basilico fresco.

**Istruzioni per la rigenerazione a casa:**

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldarli nel forno a 160°C per 10 minuti avendo cura di togliere il coperchio di carta, aggiungere due cucchiaini di acqua e sigillare il contenitore con un foglio di alluminio. Servire con sopra l'insalata di pomodorini.

# I CONTORNI

## INSALATA MISTA

€ 4,00



Insalata verde, rossa, rucola e pomodorini

### Istruzioni per il consumo a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo, condire a piacere.

## VERDURE GRIGLIATE

€ 4,00



Zucchine, melanzane e insalata rossa

### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Possono essere servite fredde avendo cura di lasciarle stemperare mezz'ora prima del consumo a temperatura ambiente. Diversamente preriscaldare il forno 160°C.

Togliere il coperchio di carta e scaldare nel forno per 5 minuti.

## PATATE AL FORNO

€ 4,00



Patate cotte al vapore e saltate in padella con margarina vegetale, poi cotte ulteriormente nel forno.

### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Preriscaldare il forno a 200°C. Togliere il coperchio di carta e scaldare nel forno per 10 minuti.

## SALICORNIA (ASPARAGI DI MARE) AL BRUCIO

€ 8,00



Hanno un sapore distintivo, sapido, salino e marittimo, con note leggermente amarognole e piccanti. L'intensità del gusto e il salato derivano dal suo habitat naturale lungo le zone costiere e salmastre.

Sono saltati in padella con olio, aglio e peperoncino. Su richiesta serviti in insalata: cotti al vapore da condire con olio e limone.

### Istruzioni per la rigenerazione a casa:

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Riscaldare in padella per qualche minuto aggiungendo poca acqua se necessario.

# I DOLCI

**Sono tutti preparati da noi partendo dalle materie prime,  
non utilizziamo preparati.**

**Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.**

## **COPPA CIVASSA**

**€ 6,00 + € 2,00 € di cauzione per la coppetta**



A base di crema al latte con al centro noci e un biscotto spalmato con marmellata di mirtilli, guarnita con panna montata e scagliette di cioccolato fondente

## **TIRAMISÚ**

**€ 6,00 + € 2,00 € di cauzione per la coppetta**



Classica crema a base di mascarpone, uova e zucchero con al centro un savoiardo inzuppato nel caffè. Spolverato con cacao.

## **COPPA ALLO ZABAIONE**

**€ 6,00 + € 2,00 € di cauzione per la coppetta**



Stessa crema del tiramisù ma al gusto di zabaione con al centro un savoiardo inzuppato nel marsala.

### **CESTINO DI PASTA SFOGLIA CON FRUTTI DI BOSCO**

**€ 6,00**



Cestino di pasta sfoglia con crema chantilly e frutti di bosco freschi.

### **SALAME DI CIOCCOLATO**

**€ 6,00**



Classico "salame del prete" a base di biscotti frollini sbriciolati, burro, zucchero, uova, cacao e poco rum.

### **CRÈME CARAMEL**

**€ 6,00**



A base di uova, latte, zucchero, buccia di limone e vanillina.

### **BUNET**

**€ 6,00**



A base di uova, latte, zucchero, amaretti e cacao.

## VINI BIANCHI FERMI ITALIANI

Roero Arneis "Cayega"	Tenuta Carretta	€	12,00
Gavi di Gavi "Poggio basco"	Malgrà	€	12,00
Timorasso dei colli Tortonesi "Derthona"	Vite Colte	€	18,00
Erbaluce di Caluso "La rustia"	Orsolani	€	14,00
Chardonnay "Pliset" metodo Chablis	Vite Colte	€	18,00
Pigato di Ponente	Torre Pernice	€	15,00
Lugana del Garda	Santa Cristina	€	15,00
Gewürztraminer "Ceslar"	Cantina Bolzano	€	14,00
Sauvignon	Cantina Bolzano	€	12,00
Goldmuskateller	Cantina Bolzano	€	12,00
Müller Thurgau "Eisackler"	Cantina Bolzano	€	12,00
Kerner "Puntschit"	Cantina Bolzano	€	14,00
Riesling "Hochkofler"	Cantina Bolzano	€	15,00
Ribolla Gialla del Collio "RoncAlto"	Livon	€	15,00
Pecorino di Offida	Moncaro	€	12,00
Passerina di Offida	Moncaro	€	12,00
Verdicchio di Jesi	Moncaro	€	12,00
Greco di Tufo "Nova Serra"	Mastroberardino	€	16,00
Fiano di Avellino "Radici"	Mastroberardino	€	16,00
Falanghina d'Irpinia "Morabianca"	Mastroberardino	€	12,00
Lacryma Christi del Vesuvio	Mastroberardino	€	12,00
Etna bianco "Sul Vulcano"	Donnafugata	€	24,00
Grillo Passiperduti"	Donnafugata	€	16,00
Zibibbo secco "Lighea"	Donnafugata	€	16,00
Cataratto Lucido "Prio"	Donnafugata	€	15,00
Vermentino di Gallura "Funtanaliras"	Cantina Vermentino	€	14,00

## VINI BIANCHI FERMI FRANCESI

Muscadet Sèvre et Maine	€	14,00
Pouilly-Fumé	€	28,00
Sancerre	€	32,00
Pouilly-Fuissé	€	40,00
Chablis Première Cru	€	40,00
Meursault	€	60,00

### VINI BIANCHI VIVACI TALIANI

Caluso Cuvée “Tradizione” brut	Orsolani	€	18,00
Metodo classico dell'Alta Langa brut	Patrone	€	15,00
Alta Langa brut “Bianc 'd Bianc”	Cocchi	€	30,00
Alta Langa pas dosé “Tea”	Teo Costa	€	30,00
Ca' del Bosco “Cuvée Prestige” extra brut	Ca' del Bosco	€	36,00
Franciacorta brut	Ferghettina	€	22,00
Franciacorta Satèn brut mill.	Ferghettina	€	30,00
Franciacorta <b>Rosè</b> brut mill.	Ferghettina	€	30,00
Prosecco di Cartizze dry	Borgo Molino	€	18,00
Prosecco di Valdobbiadene dry mill.	Col Vetoraz	€	18,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry	Borgo Molino	€	12,00
Motivo <b>Rosé</b> extra dry	Borgo Molino	€	12,00
Trentodoc <b>Rosè</b> brut “Altemasi”	Càvit	€	24,00
Vermentino di Gallura “Bàlari”	Cantina Vermentino	€	12,00

### VINI BIANCHI VIVACI FRANCESI

Crémant d'Alsace brut		€	18,00
Champagne Ruinart Blanc de Blancs brut		€	100,00
Champagne Mandois Brut		€	35,00
Champagne Mandois Blan de Blancs		€	45,00
Champagne Mandois Brut Zéro		€	50,00
Champagne Demoiselle <b>Rosé</b> brut		€	50,00

### MEZZE BOTTIGLIE

Franciacorta brut <b>spumante</b>	Ferghettina	€	13,00
Prosecco di Valdobbiadene <b>spumante</b>	Borgo Molino	€	8,00
Roero Arneis	Tenuta Carretta	€	8,00
Müller Thurgau “Eisackler“, Alto Adige	Cantina Bolzano	€	8,00
Nebbiolo d'Alba	Teo Costa	€	8,00

### VINI ROSSI E ROSATI

Nebbiolo d'Alba	Teo Costa	€	12,00
Bardolino chiacetto	Farina	€	12,00

### VINI DA DESSERT

Caluso passito “Sulè”	Orsolani	€	40,00
Passito di Pantelleria “Ben Ryè”	Donnafugata	€	55,00

