



*Menù
a la carte*



PNG

Rende speciale ogni momento



Antipasti di mare

Crudo di crostacei e ostriche gamberi rossi**, scampi** ed ostriche*** (2,4,6,14)	€ 24,00
Crudo di mare* Gambero rosso **, scampo di Norvegia**, finissima di marlin con melone***, tartare di tonno rosso con ananas***, carpaccio di salmo- ne con finocchietto croccante***, nido di branzino con fragole*** (1,2,4,6,12,14)	€ 24,00
Gratinato di pesce Capesanta gratinata***, involtino di pesce spada gratinato**, scampo gratinato, gamberone gratinato** sauté di cozze con crostone** (1,2,3,4,6,7,12,14)	€ 24,00
Vaporata di mare con scampi**, gamberi**, polipo** e cozze** su letto di insalatina e pomodorini con olio al limone (2,4,14)	€ 22,00
Mantecato di baccalà con crema di mais (1,4,7)	€ 12,00
Sauté di cozze** con crostoni rustici (1,4,7,12,14)	€ 12,00
Ostriche*** (4,14)	cad. € 2,00

Antipasti di terra

Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera di verdure** (7,8,12)	€ 12,00
Antipasti caldi del Borgo Salamina, lumachine**al bacon e gorgonzola su letto di polenta (1,3,7,8)	€ 12,00
Tartare di manzo del Borgo* (1,3,4,7,10,12)	€ 18,00



Primi di mare

Risotto alla pescatora** (2,4,7,9,12,14)	€ 16,00
Fusilloni Pastificio Panarese con pesce spada e verdure** (1,2,3,4,6,12,14)	€ 14,00
Paccheri all'astice** (1,2,4,7,12,14)	€ 25,00
Linguine Pastificio Panarese alle vongole** (1,4,7,12,14)	€ 15,00

Primi di terra

Risotto ai porcini** mantecato con formaggella di monte (7,9,12)	€ 12,00
Straccetti Pastificio Panarese con guanciale di Amatrice e parmigiano (1,3,7,12)	€ 12,00
Fazzoletti ripieni alla bresciana con burro, salvia e pancetta croccante (1,3,7,8)	€ 14,00



Secondi di mare

Fritto di calamari, gamberi, pesce azzurro e verdure** (1,2,3,4,6,7,8,11,12,14)	€ 20,00
Grigliata di mare del giorno** (1,2,4,6,12,14)	€ 25,00
Catalana di crostacei con scampi, gamberoni, astice, pomodori e cipolla*** (2,4,6,12,14)	€ 29,00
Pescato del giorno all'acqua pazza*** (2,4,12,14)	€ 22,00

Secondi di terra

Tagliata di puledro (6,9,12)	€ 16,00
Tagliata di manzo (6,9,12)	€ 18,00
Arrosticini e costolette di agnello alla scottadito in vinaigrette con crema di mais (12)	€ 18,00



Menù vegetariano - vegano	€ 25,00
Misticanza di verdure con noci, pere e tofu (1,7,8)	
Risotto alle verdure (6,9)	
Hamburger vegano con verdure alla griglia (1,9,10)	

Contorno

Spinaci al burro** (7)	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Insalata verde o mista	€ 4,00
Cipolle spadellate	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 5,00

Coperto € 2,00

* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

** Prodotto Surgelato

*** Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito.

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.