

la carta del *Baccalà*

< GLI ANTIPASTI >

- ◆ Baccalà in olio cottura con lardo di razza mangalica ed asparagi € 13,00
(allergeni: pesce)
- ◆ Pannelle con Baccalà mantecato e tartufo nero € 13,00
(allergeni: latte, pesce, grano, funghi)
- ◆ Calamaro ripieno di Baccalà mantecato su crema di cime di rapa e crumble al carbone vegetale € 13,00
(allergeni: latte, pesce, grano, uovo)
- ◆ Cartoccio di Baccalà fritto in pastella con patate rosse fritte a sfoglia € 11,00
(allergeni: pesce, grano, uovo)
- ◆ Baccalà marinato in centrifuga di barbabietola su passatina di ceci € 12,00
(allergeni: pesce)

< I PRIMI >

- ◆ Bombardone di Gragnano con Baccalà, crema di finocchi e nocciole e polvere di liquirizia € 13,50
(allergeni: grano, pesce)
- ◆ Pacchero di Gragnano con Baccalà, pomodorini infornati, polvere di capperi e chips di rafano € 13,50
(allergeni: pesce, grano)
- ◆ Linguine di Gragnano alla genovese di Baccalà e panura al limone € 13,50
(allergeni: grano, pesce, latte)

< I SECONDI >

- ◆ Baccalà “ajo, ojo e peperoncino” € 23,00
- ◆ Filetto di Baccalà con spinacetti arrostiti in zuppa tiepida di mandorle € 22,00
(allergeni: pesce, latte, frutta secca a guscio)
- ◆ Trancio di Baccalà cotto a bassa temperatura con scarola alla romana € 22,00
(allergeni: pesce)
- ◆ Baccalà “bruciato”, crema di patata profumata allo zenzero, gocce di barbabietola alla menta € 22,00
(allergeni: latte, pesce, grano)

< IL CONTORNO >

- ◆ Mini peperoni dolci ripieni di Baccalà mantecato € 8,00
(allergeni: pesce, latte)

< IL DOLCE >

- ◆ Tortina paradiso su salsa di pesche e porto e Baccalà candito € 7,00
(allergeni: grano, uovo, pesce, latte)

< GLI ANTIPASTI DI MARE E DI TERRA >

- ◆ Cernia, zafferano e cipollotto in agrodolce € 13,00
(allergeni: pesce, latte)
- ◆ Polpo arrostito, crema di peperoni, burrata e peperone crusco € 13,00
(allergeni: molluschi, latte)
- ◆ Capesante sfumate al Martini bianco su vellutata di piselli € 14,00
(allergeni: pesce)
- ◆ Uovo pochè in crosta di pan brioche e menta, topinambur e tartufo nero € 12,00
(allergeni: funghi, grano, uovo, latte)
- ◆ Tartare di filetto di manzo, tartufo nero e salsa alla carbonara € 13,00
(allergeni: funghi, uovo, latte)
- ◆ Sformatino di quinoa bio, zucchine e menta su crema di topinambur € 11,50
(allergeni: latte, uovo)

< I FRITTI DI MARE E DI TERRA >

- ◆ Frittura di moscardini € 13,00
(allergeni: grano, molluschi)
- ◆ “Pastéis de Bacalhau” (pz. 4) € 10,00
(allergeni: pesce, grano, uovo)
- ◆ Olive ascolane di mare (pz. 6) € 8,50
(allergeni: grano, pesce, uovo, latte)
- ◆ Crocchette di pesce spada in crosta di farina di mais blu (pz. 4) € 10,00
(allergeni: pesce, grano, uovo, latte, frutta a guscio)
- ◆ Mignon di cacio e pepe (pz. 6) € 7,50
(allergeni: latte, grano, uovo)
- ◆ Olive ascolane di terra (pz. 6) € 7,50
(allergeni: latte, grano, uovo)
- ◆ Mignon di amatriciana (pz. 6) € 7,50
(allergeni: latte, grano, uovo, sedano)
- ◆ Mignon all'nduja (pz. 6) € 7,50
(allergeni: latte, grano, uovo)
- ◆ Mozzarelline di bufala panate al tartufo nero (pz. 6) € 8,50
(allergeni: uovo, latte, grano, funghi)

< I PRIMI >

- ◆ Paccheri integrali di Gragnano (Coop. Pastai Gragnanesi) € 15,00
al ragù di polpo, peperone e limone
(allergeni: grano, molluschi, sedano)
- ◆ Spaghettoni di Gragnano all'aglio nero, € 16,50
tartare di scampi e panura aromatizzata
(allergeni: grano, crostacei)
- ◆ Ravioli di riso ripieni di gamberoni su latte di mozzarella di bufala, € 16,00
gelatina di salsa di soia e lemongrass
(allergeni: grano, crostacei, latte, soia)
- ◆ Amatriciana 2017 € 14,00
(allergeni: latte, grano, uovo)
- ◆ Ravioli ripieni di carbonara € 16,50
su crema di zucchine romanesche e tartufo nero
(allergeni: grano, uovo, latte, funghi)
- ◆ Fettuccine al grano saraceno al ragù bianco di cinghiale tagliato al coltello, € 13,50
al profumo di agrumi, con pecorino e scaglie di grana
(allergeni: latte, grano)
- ◆ Spaghetti integrali di Gragnano (Coop. Pastai Gragnanesi) € 13,00
con pomodorini marinati ed arrostiti e scaglie di grana padano
(allergeni: grano, latte, soia)

< I SECONDI >

- ◆ Negativo di vitel tonné in crosta di pistacchi con caponatina € 23,50
(allergeni: pesce, frutta a guscio, soia)
- ◆ Pesce spada alla "Norma" con pinoli tostati € 23,00
(allergeni: pesce, grano, latte, frutta a guscio)
- ◆ Filetto di ombrina arrosto e lardellato su crema di broccoli siciliani € 22,00
(allergeni: pesce)
- ◆ Spiedini di mazzancolle in crosta di pan carré su maionese al wasabi (pz.6) € 22,00
(allergeni: crostacei, grano, uovo)
- ◆ Presa iberica con cipolle rosse caramellate e patate duchessa € 21,50
(allergeni: latte, uovo)
- ◆ Filetto di manzo con asparagi e tartufo nero su crema affumicata di patate viola € 23,50
(allergeni: funghi, latte)
- ◆ Millefoglie di parmigiana di filetto con provola affumicata € 22,50
(allergeni: grano, latte)

< I CONTORNI >

◆ Patate rosse fritte a sfoglia	€ 5,00
◆ Cicoria ripassata al piccantino	€ 6,00
◆ Insalatona mista	€ 7,00
◆ Patate di Avezzano al forno	€ 5,00
◆ Spinacetti burro e parmigiano (allergeni: latte)	€ 6,00
◆ Caponatina siciliana	€ 6,00
◆ Cestino di pane e focaccia fatti in casa (allergeni: grano, frutta a guscio)	€ 2,00

Le mezze porzioni verranno consegnate per i 2/3 del prezzo indicato.
È possibile portare torte dall'esterno se munite di certificato HACCP del produttore.
Per il servizio verrà richiesto € 1,50 a persona.

I prodotti che trattiamo vengono sottoposti al processo di bonifica secondo le normative di legge e, dunque abbattuti.
Durante le preparazioni i prodotti potrebbero essere abbattuti per preservare le loro caratteristiche organolettiche e sanitarie e, quindi, congelati e conservati a - 18°.