

ducentodue

Menü
2024

I CRUDI

(I prezzi si intendono al pezzo)

OSTRICHE FIN DE CLAIRE 14 - €3
OSTRICHE SANDALIA ITALIA 14 - €4
OSTRICHE COCOLLOS IRLANDA 14 - €5
OSTRICHE GILLARDEAU FRANCIA 14 - €6

NOCI/TARTUFI DI MARE 14 - €3
MANDORLE/AMANDE DI MARE - €2

SCAMPI 2 - €4

GAMBERO ROSA SICILIA 2 - €3
GAMBERO VIOLA SICILIA 2 - €4
GAMBERO ROSSO SICILIA 2 - €5

TRIS DI GAMBERI DI MAZZARA
IL ROSA, IL VIOLA, IL ROSSO - €12

CAPASANTA CARPACCIO 14 - €6

FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO
CON BURRO DEMI-SAL E PANE AI CEREALI - €18

LE TARTARE (100 gr)

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO 4 - €14
RICCIOLA PESCATA DEL MEDITERRANEO 4 - €14
SALMONE SCOZZESE 4 - €14

TRIS DI TARTARE 150G 4
TONNO, SALMONE, RICCIOLA - €21

PLATEAU DUECENTODUE 4, 14

MIX DEL PESCATO DEL GIORNO A SCELTA DALLO CHEF
€70 PER 2 PERSONE

ANTIPASTI

da provare con i nostri cocktail anytime

CAPELANTE BARDATE NEL GUANCIALE SCOTTATE ALLA PLANCIA ACCOMPAGNATA DA CREMA DI ZUCCA - 14	€ 14
CALAMARO ALLA BRACE CON HUMMUS DI SEDANO RAPA E CHIPS -14, 5	€ 14
MAZZANCOLLE DEL MEDITERRANEO IN PASTA KATAIFI CON MAIONESE AL BERGAMOTTO E SALSA ALLA SOIA, MIELE E TARTUFO NERO PREGIATO DI NORCIA -1, 2, 3.	€ 18
CROSTACEI ALLA CATALANA CON GIARDINETTO DI VERDURE CROCCANTI- 3, 9	€ 18
MELANZANA ALLA PARMIGIANA CON CREMA DI BASILICO, STRACCIATELLA DI ANDRIA E POMODORINO CONFIT -7	€ 14
MANDOLINO DEL CELLI AL COLTELLO CON CROSTATINA AI FICHI E STRACCHINO -1,7	€ 18

PRIMI

RISO CARNAROLI „SELEZIONE RIA“ CACIO&PEPE CON CRUDITA' DI GAMBERO ROSSO E ARIA DI CROSTACEI - 1, 2, 7	€ 14
PACCHERO FRESCO CON PESTO DI BARBABIETOLA, PIOVRA ALLA PIASTRA, BURRATA DI ANDRIA E MANDORLE CROCCANTI - 1, 4, 13, 14.	€ 14
CALAMARATA FRESCA CON FRUTTI DI MARE E IL PESCATO DEL GIORNO, POMODORINO DATTERINO E SAN MARZANO DOP - 1, 2, 4, 13, 14.	€ 16
GNOCCHI DI PATATE CON CREMA AL BASILICO, STRACCIATELLA DI ANDRIA E POMODORINI CONFIT - 1, 7	€ 14
RISO CARNAROLI “SELEZIONE RIA” ALLA MILANESE CON MIDOLLO E GREMOLADA- 7	€ 18

SECONDI

TENTACOLO DI POLPO ALLA BRACE CON CREMA DI ZUCCA, MAIONESE ALL'NDUJA E ROSAMRINO CROCCANTE- 14, 3	€ 20
PESCATO DEL GIORNO ...PROPOSTA DEL GIORNO DELLO CHEF- 1, 2, 4, 5, 14	€ 24
FRITTO DI PARANZA... PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE - 1, 2, 4, 5, 14	€ 24
SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI - 7	€ 14
ASADO DE TIRA ALLA BRACE CON SALSA ADOBO E CHIMICHURRI -	€ 20

DOLCI €7

COPERTO 3€

ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine
- 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 (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio - mandorle, nocciole, noci, pistacchi
- 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 semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi