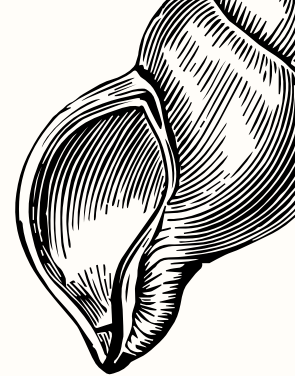




RISTORANTE DARSENA



Menù

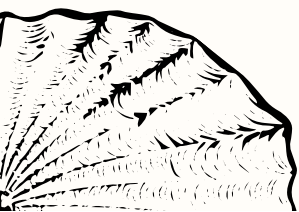
Antipasti

Il Crudo

<i>Tartare di Tonno (4)</i>	<i>20,00</i>
<i>Scampi e Gamberi di Mazzara del Vallo (2,14)</i>	<i>30,00</i>
<i>Capesante Filate al Miele e Lime (14)</i>	<i>12,00</i>
<i>Selezione di Ostriche (14)</i>	<i>20,00</i>
<i>Carpaccio di Ricciola agli Agrumi (4)</i>	<i>18,00</i>

Il Cotto

<i>Pepata di Cozze con Crostini all'Aglio (1,14)</i>	<i>15,00</i>
<i>Soffice di Mais con Schie di Laguna (2)</i>	<i>16,00</i>
<i>Gamberi Tostati su salsa Tzatziki (2)</i>	<i>16,00</i>
<i>Insalatina di Mare con Pomodoro Pachino e Olive Taggiasche (2,4,9)</i>	<i>15,00</i>
<i>Capesante e Canestrelli sfumate al Brandy (12,14)</i>	<i>18,00</i>
<i>Capesante tostate alle Mandorle su ristretto di Rapa rossa e Perle di Soia (6,8,14)</i>	<i>18,00</i>
<i>Gran misto cotto alla Darsena (2,4,9,14)</i>	<i>30,00</i>





RISTORANTE DARSENA

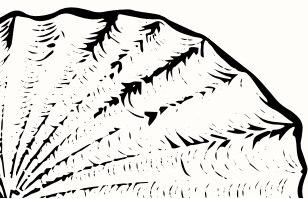
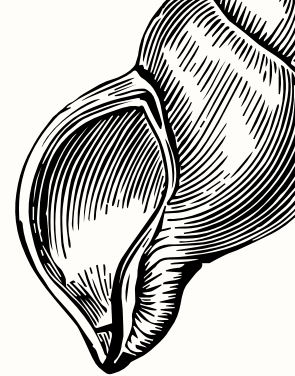
Menù

I Primi

<i>Linguine in salsa d'Astice (1,2)</i>	18,00
<i>Spaghetto di Gragnano su Fonduta di Taleggio all'aglio e Gamberi Rossi (1,2,7)</i>	18,00
<i>Raviolo fatto in casa ripieno al Granchio Blu su sua Bische (1,2,3,14)</i>	18,00
<i>Tagliolino al nero di Seppia su Acqua di Pomodoro e Filange di Calamari (1,2)</i>	18,00
<i>Spaghetto di Gragnano con Vongole Veraci (1,12,14)</i>	16,00
<i>Risotto dello Chef min. 2 persone (2,4,14)</i>	36,00

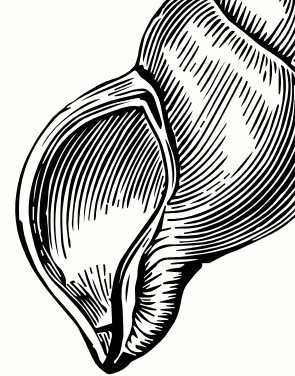
I Secondi

<i>Tentacolo di Piovra su manto di Carote e Zenzero Tostato con Verdure Croccanti (1,2,4,9)</i>	20,00
<i>Trancio di Salmone caramellato al Miele su Crema di Cipolla Rossa di Tropea (4)</i>	20,00
<i>Astice alla Catalana min. 2 persone (2)</i>	90,00
<i>Trancio di Ombrina con Erbette selvatiche e Melograno (4)</i>	22,00
<i>Calamari Sfrangiati Tostati su Crema di Rapa Rossa (2)</i>	18,00
<i>Tagliata di Tonno al Sesamo (4,11)</i>	20,00
<i>Gran Fritto della Darsena (1,2,14)</i>	23,00
<i>Pescato del giorno</i>	7,00 al Kg





RISTORANTE DARSENA



Menù

Di Carne

Antipasti

<i>Fonduta di Asiago su Uovo fritto pastorizzato e Melograno (1,3,7)</i>	<i>16,00</i>
<i>Tartare di Filetto in Salsa al Tuorlo (3,11)</i>	<i>25,00</i>

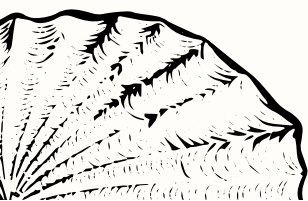
I Primi

<i>La Carbonara (1,3)</i>	<i>15,00</i>
<i>Ravioli ai Porcini con Guanciale tostato (1,3)</i>	<i>18,00</i>

I Secondi

<i>Tagliata di Manzo con Puntarelle di Verdurine e Patate</i>	<i>22,00</i>
<i>Filetto al Pepe verde</i>	<i>25,00</i>

<i>Dessert della Casa</i>	<i>6,00</i>
<i>Coperto</i>	<i>3,00</i>

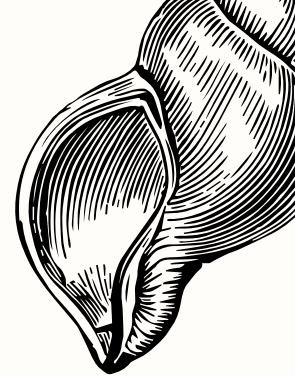




RISTORANTE DARSENA

Menù

Elenco degli allergeni alimentari



Glutine (1)



Crostacei e derivati (2)



Uova (3)



Pesce e derivati (4)



Arachidi e derivati (5)



Soia e derivati (6)



Latte e derivati (7)



Frutta a guscio e derivati (8)



Sedano e derivati (9)



Senape e derivati (10)



Semi di sesamo e derivati (11)



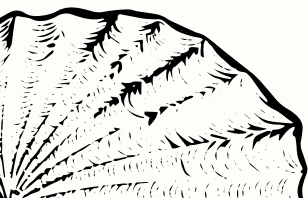
Anidride solforosa e solfiti (12)

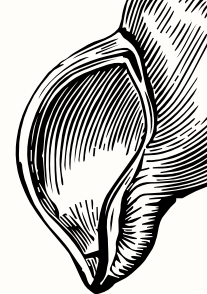


Lupino e derivati (13)



Molluschi e derivati (14)





IL NOSTRO OLIO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO "FRANTOIO GALLOTTI"

VARIETA' DI OLIVE: Gentile, Frantoio, Leccino, Moraiolo

TIPOLOGIA: Fruttato Delicato

ABBINAMENTI: Bruschette, Pesce alla Griglia, Mozzarella e Pomodoro Fresco, Primi a base di Pesce, Verdure e Legumi Lessi.

L'olio che abbiamo selezionato è un olio EVO prodotto da Frantoio Gallotti a Tivoli nel Lazio.

E' un olio 100% prodotto in Italia da olive italiane molto versatile e per questo indicato per condire a crudo tutti i piatti della nostra cucina.

QUALCHE GOCCIA D'INFORMAZIONE SULL'OLIO EXTRAVERGINE E I SUOI USI:

L'EXTRAVERGINE E I SUOI ACCOSTAMENTI

Crudo o cotto, l'olio extravergine d'oliva può esaltare o penalizzare il gusto del piatto in cui è stato inserito.

L'abbinamento tra olio e cibo è un'arte che segue regole semplici ma precise.

Le regole e i consigli alla base del giusto abbinamento olio e cibo partono dalla consapevolezza che gli extravergini si classificano in oli dal fruttato leggero, dal fruttato medio e dal fruttato intenso, a seconda di quanto sono delicati, saporiti, con gusto più o meno penetrante. In pratica il tipo di fruttato identifica il grado di intensità del bouquet di profumi sprigionato dall'olio extravergine all'olfatto e all'assaggio.

Fruttato leggero

Tendente al dolce, morbido e dal profumo delicato. Con sfumature lievissime di piccante.

Fruttato medio

Il fruttato medio è un olio saporito, fragrante, armonico e ben equilibrato, dai toni più marcati e incisivi rispetto al fruttato leggero.

Fruttato intenso

Penetrante e dotato di spiccate note amare e piccanti, il fruttato intenso pizzica in gola, come è giusto che faccia un extravergine ricco di antiossidanti.

Va ricordato a questo punto che i cibi dal sapore delicato si abbinano con oli delicati, dal fruttato leggero, viceversa i piatti dal sapore deciso ben si accostano agli oli dal fruttato medio o intenso, che ne valorizzano il gusto armonizzandolo.

