

# Remo<sup>da</sup>

CUCINA DI MARE E PIZZA

Benvenuto nel nostro ristorante.

La passione per la cucina nasce nel lontano 1956 anno in cui Remo intraprese l'attività di ristorazione in Venezuela per molti anni.

Il suo forte legame con le radici natali lo spinsero a trasferire e a stabilire definitivamente il suo ristorante qui a Nocciano nel 1987, portando per la prima volta in collina i profumi del mare.

Oggi sono fortunato perchè posso continuare io la sua passione, che mi spinge a migliorarmi sempre più.

*Finocchio Elio*

# Antipasti crudi

## Tatare di cinque tipologie 16€

Tonno (4)  
con mousse all'arancia

Salmone (4)  
con mousse alla melaverde

Gamberi rosa (2 · 4)  
con mousse di prezzemolo

Ombrina (4)  
con mousse al limone

Baccalà (4)  
con cipolla di Tropea

## Degustazione di dieci tipologie 22 €

Ostrica (4)

Scampo (2 · 4)

Fasolare (4)

Calamaro (4 · 14)

Carpaccio di salmone (2 · 4)

Cannolicchio (4)

Gambero viola (2 · 4)

Carpaccio di baccalà (4)

Pannocchia (2 · 4)

Passion Fruit e gambero rosa (2 · 4)

\* In mancanza di prodotto fresco verra utilizzato quello surgelato

## Antipasti freddi

### Selezione di cinque tipologie 11 €

Insalata di calamari e finocchio (4 · 14) \*

Tataki di tonno con salsa al sesamo (4 · 6 · 11)

Salmone marinato agli agrumi  
con melograno (4)

Mazzancolla al vapore con maionese  
al pomodoro (2 · 4) \*

Baccalà mantecato (4 · 7) \*

---

Insalata di calamari e finocchio  
con dressing al limone (1 · 4 · 14) \*

8 €

---

### Antipasti freddo di carne 10 €

Salumi e formaggi (1)

\* In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato quello surgelato

## Antipasti caldi

### Selezione di cinque tipologie 11 €

Gambero in pastella con misticanza (1 · 2 · 3 · 4)

Calamaro ripieno con crema di patate  
e zafferano (1 · 4 · 14) \*

Calamari scottati su crema di ceci  
e porro fritto (4 · 14) \*

Baccalà in oliocottura su cipolla e peperone (4) \*

Pesce spada con polentina al nero di seppia  
su crema di zucca (4)

---

Bruschette miste di pesce 3pz (1 · 4 · 14)

4,5 €

Soutè di cozze (4 · 14)

6 €

---

### Antipasti caldi di carne 8 €

Soufflé di verdure (3 · 7)

Millefoglie di pane carasao con verdure  
di stagione (1 · 7)

Bruschette miste 3pz (1 · 7)

\* In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato quello surgelato

# Primi

Risotto alla marinara (2 · 4 · 14)

12 €

Sagnette di solina (Molino Lattanzio)  
con ceci, calamari, cozze, vongole e gamberi

(1 · 2 · 4 · 14)

12 €

Chitarra allo scoglio (1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 14)

12 €

Linguine al nero di seppia, scampi  
e pistacchi (1 · 4 · 8 · 14) \*

12 €

Gnocchetti al pomodoro con scampi (1 · 2 · 4 · 12)

12 €

## Primi di carne

Ravioli di ricotta al pomodoro (1 · 3 · 7 · 9)

8 €

Risotto funghi porcini, tartufo e noci (8) \*

10 €

\* In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato quello surgelato

## Secondi

Spiedini di calamari e gamberi  
con misticanza 3pz (1·2·4·14)\*

11 €

Frittura mista (secondo pescato) (1·2·4·14)\*

12 €

Frittura solo calamari (1·4·14)\*

12 €

Arrostato misto 4pz con insalata (1·2·4·14)

15 €

Filetto di ombrina al forno con patate  
e verdura (1·4)

15 €

---

**Secondo di carne 10 €**

Reale di vitello all'erbette (9·12)

\* In mancanza di prodotto fresco verra utilizzato quello surgelato

# Dolci

Tiramisu (3·7)

4 €

Semifreddo al mascarpone con  
cioccolato e mandorle (3·7·8)

4 €

Pizza dolce (1·3·7·12)

4 €

Sorbetto al limone (3·7·8)

3 €

Panna cotta  
cioccolato - frutti di bosco - caramello (7)

4 €

\* In mancanza di prodotto fresco verra utilizzato quello surgelato

# Bevande

Acqua minerale 1l

2,5 €

Gassosa 0,75l

2,5 €

Coca cola 1l

3,5 €

Lattine 0,33l

Coca Cola/Fanta/Sprite

2 €

Caffè

1 €

Amari

3,5 €

Coperto e pane

2 €

## Elenco 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
8. Frutta a guscio
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. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Tutte le pietanze sono preparate nella cucina in cui si utilizzano principalmente pesci, crostacei, molluschi, farina, uova, latte, frutta a guscio, ecc, ovvero ingredienti che possono provocare allergie e intolleranze (All.Reg. UE 1169/2011).

“Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.”

Circolare Ministero della Salute DGISAN n.0003674-P del 06/02/2015

(art.44, paragrafo 2, del Reg. EU 1169/2011).

# Remo <sup>da</sup>

CUCINA DI MARE E PIZZA

 085 847495  380 6490879

Via Contrada Casali, 133 • Nocciano (PE)

P.I. 02045520687

 [daremo\\_cucina\\_dimare](https://www.instagram.com/daremo_cucina_dimare)

 [ristorante pizzeria da remo](https://www.facebook.com/ristorante.pizzeria.da.remo)