



ACQUAMARINA

ristorante

ANTIPASTI FREDDI

Insalatina di mare (b,d,i,n)	15
Baccalà mantecato con cialda croccante e zucchina crispy (a,d)	15
Tortino di polpo e patate olive taggiasche e pomodorini secchi (a,n)	15

ANTIPASTI CALDI

Soute di cozze (n)	14
Calamaretti spillo fritti (a,n)	15
Alici fritte (a,d,)	14
Trippa di calamari alla romana (g,i,n)	15
Polpetti alla Luciana (d,n)	15
Gambero in Kataifi con lardo IGP e Mayo al rosmarino (a,b,c)	14
Antipasto Acquamarina (fantasie assaggi di caldi e freddi)	40

CRUDI

Carpaccio di pescato locale (d)	16
Tartare di tonno (d)	17
Selezione di Scampi, gamberi rossi, mazzancolle (b)	6 al pz
Ostriche (n)	5 al pz
Crudo del giorno (d,b,n)	40

PRIMI

Spaghettone alle vongole (a,d,i,n)	17
Spaghettone alle vongole e bottarga (a,d,i,n)	18
Calamarata allo scoglio (a,b,c,d,i,n)	18
Risotto alla crema di scampi (b,d,i,g)	18
Fettuccina crema di melanzana BBQ mandorla tostata e gambero viola (a,d,i)	18
Tonnarello al totano locale (a,d,h,i,n)	18
Lasagna (a,c,g,i)	14
Cacio e pepe (a,g)	14
Amatriciana (a,g)	14
Pomodoro e basilico (a)	11

PRIMO DEL GIORNO chiedi al tuo cameriere

SECONDI

Tataki di tonno laccatura agrodolce e coulis di frutti rossi (a,c,d)	19
Polpo cbt rosticcato con crema di zucca, spuma di taleggio e amaretto (d,g,n)	19
Grigliata mista con scampi, mazzancolle, calamaro e pesce bianco (b,d)	26
Pescato del giorno (cottura a vostro gusto)	6 x hg
Calamaro grigliato con la sua riduzione e salsa allo zenzero (n)	19

FRITTI

Calamari e gamberi (a,b,n,)	17
Paranza (a,d)	17
Misto calamari, gamberi e paranza (a,b,d,n)	17
Alici (a,d)	14

CONTORNI

Patate al forno	6
Patate fritte	6
Insalata verde	6
Insalata mista	6
Verdure del giorno ripassate o all'agro	6

DOLCI

Dolci del giorno (chiedi al cameriere)	8
Sorbetto al limone	5

BEVANDE

Acqua	2
Bibite	4
Birra bottiglia	6
Amari e Grappa	5
Crema al caffè	5
Caffè	2

OPZIONI SENZA GLUTINE

Gentile ospite, nel darle il benvenuto desideriamo informarla che alcuni alimenti serviti all'interno della struttura e preparati con la massima cura nella nostra cucina, contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari. La preghiamo altresì di tenere presente che, in virtù della lavorazione degli alimenti nel medesimo luogo, tutte le pietanze offerte potrebbero contenere tracce degli ingredienti sotto indicati:

- a) Cereali contenenti glutine come: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- b) Crostacei e i prodotti a base di crostacei
- c) Uova e prodotti a base di uova
- d) Pesce e prodotti a base di pesce
- e) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- f) Soia e prodotti a base di soia
- g) Latte e prodotti derivati incluso il lattosio
- h) Frutta a guscio come: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- i) Sedano e prodotti a base di sedano
- j) Senape e prodotti a base di senape
- k) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- l) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l in termini di anidride solforosa totale
- m) Lupini e prodotti a base di lupini
- n) Molluschi e prodotti a base di molluschi

I crudi sono regolarmente abbattuti. In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato prodotto congelato.
Per informazioni chiedi al personale di sala