

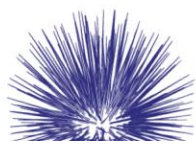
**4112**  
QUARANTUNODODICI  
cucina di mare

*Cucina di mare, a bordo fiume.*

*4112 sono le coordinate del luogo in cui si incontrano buon cibo, relax e benessere.*

*Daniele Usai, già patron de Il Tino una stella Michelin, propone qui la versione pop dei suoi piatti in cui non mancano mai freschezza e veracità.*

*Tutto il pesce che serviamo viene sottoposto ad una procedura di abbattimento secondo le norme vigenti, per la sicurezza alimentare ed una migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche.*



## ANTIPASTI

Ostrica "Ronce di David Hervè"	4,50 cad.
Alici marinate e patate schiacciate al limone	10,00
Soutè di cozze: Classiche oppure	11,00
Masala oppure	12,00
Moules-frites oppure	12,00
Thai	13,00
Carpaccio classico di "pescato del giorno"	14,00
Frittura di totani e gamberi rosa	15,00
Insalata di mare	19,00
Crudo di pesce del giorno	25,00

## PRIMI

Spaghetti al pomodoro e basilico	10,00
Spaghetti alle vongole "lupini"	12,00
Pici con cozze broccolo e pecorino	13,00
Minestra di triglia, riso integrale e verdure	13,00
Risotto alla crema di gamberi rosa	15,00
Mezzemaniche mari e monti: mazzancolle salsiccia e Funghi	15,00

## SECONDI

Moscardino in umido con patate	16,00
Sarde in saor	17,00
Fritto di paranza "quando il mare lo concede"	19,00
Mazzancolle dell'asta ai ferri	20,00
Grigliata mista di pesce con insalata	21,00

## CONTORNI

Insalata	5,00
Patate al forno	5,00
Verza stufata	5,00
Broccolo romanesco ripassato	6,00

## DOLCI

Tiramisù	6,00
Granita di caffè con panna	6,00
Cheesecake ai frutti di bosco oppure alla gianduia	6,00
Millefoglie ai frutti di bosco oppure alla gianduia	7,00
Macedonia con gelato alla crema	7,00

<b>Pane a lievitazione naturale fatto in casa</b>	<b>2,00</b>
---	-------------

