

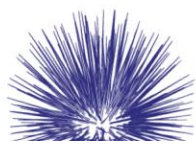
4112
QUARANTUNODODICI
cucina di mare

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.



STARTERS

Oyster "Ronce David Hervè"	4,50 pcs
Marinated anchovies with mashed potatoes	10,00
Moussels soutè: Classic	11,00
Masala version	12,00
Moules-frites version	12,00
Thai version	13,00
Fish of the day raw "carpaccio"	14,00
Deep fried squids and shrimps	15,00
Seafood salad	19,00
Raw fishes of the day	25,00

PASTAS

Tomatoes and basil spaghetti	10,00
Clams spaghetti	12,00
Pici pasta with mussels cabbage and pecorino	13,00
Red snapper soup, with rice and vegetables	13,00
White shrimps creamy risotto	15,00
Mezzemaniche pasta with prawns, sausage and Mushroom	15,00

MAINCOURSES

Stewed dormouse with potatoes	16,00
Sweet and sour fried anchovies with onions	17,00
Fried fishes of the day	19,00
Grilled prawns	20,00
Mix grilled fish of the day	21,00

SIDES

Green Salad	5,00
Baked potatoes	5,00
Stewed cabbage	5,00
Souted broccoli	6,00

DOLCI

Tiramisù	6,00
Coffeè granita and whipped cream	6,00
Red berries cheesecake or gianduia	6,00
Red berries millefoglie or gianduia	7,00
Fruit salad and vanilla ice cream	7,00

Home made bread with natural yeast	2,00
------------------------------------	------

