



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 & lemon	10,00
Moussels soutè:	
- classic	11,00
- mojito	13,00
Raw fish "carpaccio" catch of the day	14,00
Tempura anchovies with vegetables	15,00
Seafood salad	19,00
Rawfish of the day	25,00

PASTAS

Tomatoes and basil spaghetti	10,00
Spaghetti with clams	12,00
add "bottarga"	2,50
"Pasta and beans" with mussels	13,00
Mullet soup, with rice and vegetables	13,00
Fettuccine pasta with turnip greens and tuna "nduja"	14,00
Rose shrimps creamy risotto	15,00

MAINCOURSES

Stewed dormouse with potatoes and artichokes	16,00
Shrimp soup "Thai" style	17,00
Fried fish of the day	19,00
Grilled prawns	20,00
Mix grilled fish with green salad	21,00

SIDES

Green salad	5,00
Oven potatoes	5,00
Souted broccoli	6,00
Roman greens named "puntarelle" with anchovies	6,00

DESSERTS

Tiramisù	6,00
Banana split	6,00
Flavoured milk cream drowned In coffee	6,00
Fruit salad with vanilla Ice cream	7,00
Mont blanc	7,00

Homemade bread with natural yeast 2,00

