

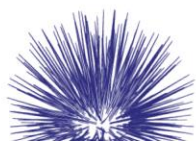
**4112**  
QUARANTUNODODICI  
cucina di mare

*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	11,00
- Mojito	13,00
Carpaccio classico di "pescato del giorno"	14,00
Sarde in tempura con verdure	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
+ aggiunta di bottarga	2,50
Pasta e fagioli con le cozze	13,00
Minestra di triglia, riso integrale e verdure	13,00
Fettuccine cime di rapa e nduja di tonno	14,00
Risotto alla crema di gamberi rosa	15,00

## SECONDI

Moscardino in bianco con patate e carciofi	16,00
Zuppa di mazzancolle Thai	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
Broccolo romanesco ripassato	6,00
Puntarelle e alici	6,00

## DOLCI

Tiramisù	6,00
Banana split	6,00
Fiordilatte affogato al caffè	6,00
Macedonia con gelato alla crema	7,00
Mont blanc	7,00

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

