

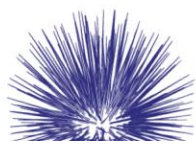
4112
QUARANTUNODODICI
cucina di mare

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
- Thai	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
Spaghetto acqua e farina con zucchine e cozze	13,00
Insalata di riso venere, sgombro affumicato, bufala, datterini e basilico	12,00
Fettuccine cime di rapa e nduja di tonno	14,00
Risotto alla crema di gamberi rosa	15,00

SECONDI

Pescato del giorno in guazzetto	16,00
Zuppa di mazzancolle Thai	17,00
Fritto di paranza "quando il mare lo concede"	19,00
Pesce spada alla cacciatora	18,00
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

Pane a lievitazione naturale fatto in casa	2,00
---	------

