

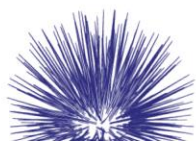
**4112**  
QUARANTUNODODICI  
cucina di mare

*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 Fine de Claire "Marenne Oléron"	4,00 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
Linguine ai ricci di mare	16,00
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
Pescespada alla cacciatora	18,00
Grigliata mista di pesce con insalata	21,00

## CONTORNI

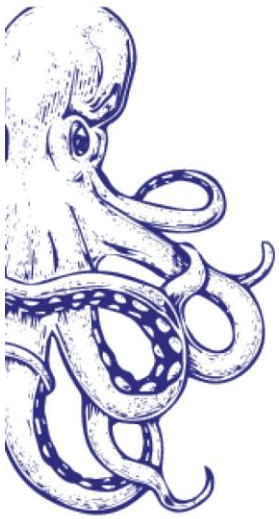
Insalata	5,00
Patate al forno	5,00
Cicoria ripassata	6,00
Bieta all'agro	6,00

## DOLCI

Tiramisù	6,00
Babà in vasocottura con gelato alla crema	7,00
Fiordilatte affogato al caffè	6,00
Fragole con la panna	7,00
Gelato al cioccolato e panna	6,00

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





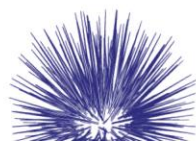
**4112**  
QUARANTUNODODICI  
cucina di mare

*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 Fine de Claire "Marenne Oléron"	4,50 pcs
Marinated anchovies and lemon mashed potatoes	10,00
Moussels soutè: - classic	11,00
- thai	13,00
Raw Fish of the day "Carpaccio"	14,00
Sardines and vegetables tempura	15,00
Seafood salad	19,00
Rawfish of the day	25,00

## PASTAS

Tomato and basil spaghetti	10,00
Clams spaghetti	12,00
+ cured eggfish	2,50
Homemade spaghetti, zucchini and mussels	13,00
wild rice salad with smoked makerel, buffalo mozzarella, cherry tomato and basil	12,00
Seurchins linguine	16,00
Local shrimps risotto	15,00

## MAINCOURSES

Stewed fish of the day	16,00
Prawns soup "Thai Style"	17,00
Deep fried mixed fish from auction of Fiumicino	19,00
Stewed swordfish with onions, olives and origan	18,00
Mixed grilled fish with green salad	21,00

## SIDES

Green salad	5,00
Baked oven potatoes	5,00
Soutèed cicory	6,00
Sour chard	6,00

## DESSERTS

Tiramisù	6,00
"Babà" cake with vanilla Ice cream	7,00
"Fiordilatte" Ice cream and espresso coffee	7,00
Fresh strawberries with whipped cream	7,00
Chocolate Ice cream and whipped cream	6,00

## Homemade bread

2,00

