

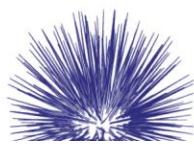
4112
QUARANTUNODODICI
cucina di mare

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 scapece di zucchine	10,00
Soutè di cozze:	
- classiche	11,00
- thai	13,00
Bruschetta di pane cafone, stracciatella, pomodori e sarde salate	9,00
Sgombro affumicato, misticanza, uova sode e maionese	13,00
Frittura di totani e gamberi rosa	16,00
Mare in insalata	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	3,00
Fusillo alla puttanesca di tonno	14,00
Paccheri alla genovese di moscardini	13,00
Risotto alla crema di gamberi rosa	16,00
Linguine ai ricci di mare	19,00

SECONDI

Pescato del giorno alla diavola con peperoni	17,00
Sarde e verdure alla griglia	17,00
Fritto di paranza "quando il mare lo concede"	19,00
Calamaro alla griglia con cicoria ripassata	19,00
Grigliata mista di pesce con insalata	20,00

CONTORNI

Insalata	6,00
Patate al forno	6,00
Verdure alla griglia	6,00
Peperoni arrosto	6,00

DOLCI

Tiramisù classico o alle fragole	6,00
Sorbetto al limone "Sasà"	6,00
Fragole con crema Chantilly	6,00
Cremino ai 3 cioccolati	7,00
Crème caramel e frutti rossi	7,00

Pane a lievitazione naturale fatto in casa

2,00

