



**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 zucca	10,00
Sauté di cozze:	
- classiche	11,00
- thai	13,00
Bruschetta di pane cafone, stracciatella, broccolo romanesco e alici sott'olio	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 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, limone, mollica alle alici e caciocavallo da latte d'erba "Stella Dicecca"	13,00

## SECONDI

Pescato del giorno alla diavola con cime di rapa ripassate	17,00
Sarde e giardiniera di verdure	17,00
Fritto di paranza "quando il mare lo concede"	19,00
Calamaro alla griglia con radicchio alla griglia	19,00
Grigliata mista di pesce con insalata	20,00

## CONTORNI

Insalata	6,00
Patate al forno	6,00
Bieta all'agro	6,00
Radicchio alla griglia	6,00
Giardiniera di verdure	6,00
Cime di rapa ripassate	6,00

## DOLCI

Tiramisù	6,00
Sorbetto al limone "Sasà"	6,00
Crostata sbriciolona alle mele	6,00
Cremino ai 3 cioccolati	7,00
Crème caramel e frutti rossi	7,00
Pasticceria secca	3,00

## Pane a lievitazione naturale fatto in casa

2,00



Lista allergeni : il nostro personale di sala saprà darvi ogni informazione.

