



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 con patate al limone	11,00
Sauté di cozze:	
- classiche	11,00
- thai	13,00
Bruschetta di pane cafone, stracciatella, pomodoro fresco 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
Mezzemaniche burro, parmigiano ed alici di Cetara	14,00
Linguine al ragù di moscardini	13,00
Risotto alla crema di gamberi rosa	16,00
Tagliolini al sugo di pesci di roccia	16,00

SECONDI

Sarde alla beccafico	17,00
Tagliata di Tonno alla paprika con giardiniera di verdure	19,00
Fritto di paranza	19,00
Grigliata mista di pesce con insalata	20,00

CONTORNI

Insalata	6,00
Patate al forno	6,00
Cicoria ripassata	6,00
Giardiniera di verdure	6,00

DOLCI

Tiramisù	6,00
Cheesecake all'arancia	6,00
Cremino ai 3 cioccolati	7,00
Sorbetto al limone	6,00
Pannacotta, caramello salato e crumble di arachidi	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.

