



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 caponatina agrodolce	11,00
Sauté di cozze:	11,00
- classiche	
- thai	13,00
Bruschetta di pane cafone, pomodoro, stracciatella e alici di Cetara	10,00
Frittura di totani e gamberi rosa	16,00
Merluzzo salato, agretti e citronette al limone	14,00
Mare in insalata	19,00
Crudo di pesce del giorno	25,00

PRIMI

Spaghetti alle vongole lupini	12,00
+ aggiunta di bottarga	3,00
Gnocchi ai frutti di mare con datterini e basilico	16,00
Linguine al ragù di moscardini	13,00
Risotto alla crema di gamberi rosa	16,00
Cous cous al pesce di roccia	18,00

SECONDI

Sarde alla beccafico	17,00
Pescato con misticanza campagnola e salmoriglio 4112	19,00
Fritto di paranza	19,00
La grigliata del 4112	24,00

CONTORNI

Insalata	6,00
Patate al forno	6,00
Cicoria ripassata	6,00
Asparagi all'agro	8,00

DOLCI

Tiramisù	6,00
Cheesecake alle fragole	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.

