

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

Alici marinate con melanzane e aioli alla maggiorana	(4,7,8,11,12)	12,00
Sauté di cozze:	- classiche (1,4,14)	12,00
	- thai (1,4,14)	14,00
Bruschetta di pane cafone, misticanza campagnola, provola affumicata e alici	(1,4,7)	12,00
Frittura di totani	(1,4,14)	16,00
Panzanella di polpo verace	(1.1,14,9)	16,00
Mare in insalata	(2,4,9,12,14)	19,00
Crudo di pesce del giorno	(2,4,14)	25,00

PRIMI

Spaghetti alle vongole lupini	(1,4,14)	14,00
+ aggiunta di bottarga		3,00
Gnocchi allo scoglio	(1.1,2,3,4,13)	16,00
Linguine con burro al limone e Alici di Cetara	(1,4,7)	14,00
Cous cous con sugo di moscardini	(1.1,8,1,14)	16,00
Risotto alla crema di gamberi rosa	(2,4,7,12)	16,00

SECONDI

Fritto di paranza	(1,4)	19,00
Pescato con Asparagi e maionese al limone	(3,4,10)	21,00
La grigliata di pesce del 4112	(1,2,4,14)	24,00

CONTORNI

Insalata		6,00
Patate al forno		6,00
Cicoria ripassata		6,00
Scarola ripassata		6,00

DOLCI

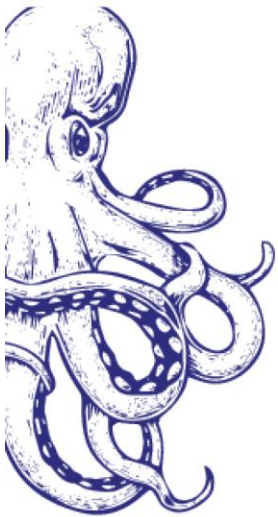
Tiramisù	(1,3,7)	7,00
Cheesecake alle Fragole	(1,7,)	7,00
Cremoso al cioccolato caramello, banane ed arachidi	(1,3,5,7)	7,00
Sorbetto al limone		7,00
Semifreddo alla nocciola con crema inglese alla vaniglia	(3,7,8,2)	7,00
Pasticceria secca	(1,3,5,7,8)	4,00

Pane a lievitazione naturale fatto in casa (1) 2,50

Lista allergeni è consultabile nel retro di questa pagina ed i numeri corrispondenti ad ogni allergene sono riportati tra parentesi vicino ad ogni voce del menu.

Questo ristorante è attrezzato per servire prodotti e piatti gluten free, tuttavia avendo un' unica cucina non possiamo escludere la contaminazione da glutine.





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.

STARTER

Marinated anchovies with eggplant and marjoram aioli	(4,7,8,11,12)	12,00
Classic mussels saute'	(1,4,14)	12,00
Thai mussels saute'	(1,4,14)	14,00
Bruschetta with wild erbs, smoked provola and anchovies	(1,4,7)	12,00
Deep fried squid with sweet & sour red onion	(1,4,14)	16,00
Local octopus " Panzanella	(1.19,14)	16,00
4112 seafood salad	(2,4,9,12,14)	19,00
Raw fish of the day	(2,4,14)	25,00

FIRST COURSE

Spaghetti with clams	(1,4,14)	14,00
+cured tuna eggs "bottarga"		3,00
Seafood Gnocchi	(1.1,2,3,4,13)	16,00
Linguine pasta with lemon butter and Anchovies	(1,4,7)	14,00
Risotto with pink prawn cream	(2,4,7,12)	16,00
Cous cous with baby octopus sauce	(1.1,8.1,14)	16,00

MAIN COURSE

Catch of the day with asparagus and lemon mayonnaise	(3,4,10)	21,00
"Paranza" deep fried fish	(1,4)	19,00
Mix grilled fish of the day and green salad	(1,2,4,14)	24,00

SIDE

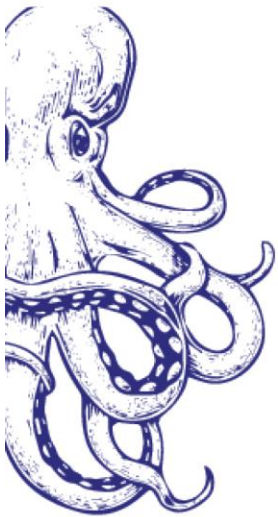
Mix leaves salad		6,00
Roasted potatoes		6,00
Chicory		6,00
Escarole		6,00

DESSERT

Tiramisù	(1,3,7)	7,00
Strawberry Cheesecake	(1,7)	7,00
Semifreddo with hazelnut and vanila creme anglaise	(3,7,8,2)	7,00
Creamy caramel chocolate with banana and peanuts	(1,3,5,7)	7,00
Selection of our bakery	(1,3,5,7,8)	4,00

Home made bread	(1)	2,50
-----------------	-----	------





Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari Substances or products that cause allergies or food intolerances

1. Cereali contenenti glutine – *Grains containing gluten*
 - 1.1. Grano – *Wheat*
 - 1.2. Segale – *Rye*
 - 1.3. Orzo – *Barley*
 - 1.4. Avena – *Oats*
 - 1.5. Farro – *Emmer*
 - 1.6. Kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei – *Crustaceans and crustacean-based products*
3. Uova e prodotti a base di uova – *Eggs and egg products*
4. Pesce e prodotti a base di pesce – *Fish and fish products*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi – *Peanut and peanut-based products*
6. Soia e prodotti a base di soia – *Soy and soy products*
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) – *Milk and milk products*
8. Frutta a guscio – *Nuts*
 - 8.1. Mandorle – *Almonds* (*Amygdalus communis* L.);
 - 8.2. Nocciole – *Hazelnuts* (*Corylus avellana*);
 - 8.3. Noci (*Juglans regia*);
 - 8.4. Noci di acagiù – *Cashew Nuts* (*Anacardium occidentale*);
 - 8.5. Noci di pecan – *Pecans* (*Carya illinoensis*);
 - 8.6. Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*);
 - 8.7. Pistacchi – *Pistachios* (*Pistacia vera*);
 - 8.8. Noci macadamia o del Queensland – *Macadamia Nuts* (*Macadamia termifolia*)
9. Sedano e prodotti a base di sedano – *Celery and celery-based products*
10. Senape e prodotti a base di senape – *Mustard and mustard-based products*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo – *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti – *Sulfur dioxide and sulphites*
13. Lupini e prodotti a base di lupini – *Lupins and lupin-based products*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi – *Mollusks and mollusk-based*

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.

