

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 crauti di verza rossa e maionese al whisky torbato	(3,4)	14,00
Sauté di cozze:	- classiche (1,4,14)	13,00
	- thai (1,4,14)	15,00
Bruschetta di pane cafone, zucca, stracciatella e alici	(1,4,7)	13,00
Frittura di totani	(1,4,14)	16,00
Carpaccio di polpo verace con agrumi e finocchi	(14)	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)	17,00
Linguine con burro al limone e Alici di Cetara	(1,4,7)	15,00
Minestra con sugo di Triglia con fregola sarda	(1,4,12)	16,00
Risotto alla crema di gamberi rosa	(2,4,7,12)	17,00

SECONDI

Fritto di paranza	(1,4)	19,00
Pescato alla Mugnaia con bietoline ripassate	(1,4,7)	21,00
La grigliata di pesce del 4112	(1,2,4,14)	25,00

CONTORNI

Insalata		6,00
Patate al forno		6,00
Bietoline ripassate		6,00

DOLCI

Tiramisù	(1,3,7)	7,00
Caprese in vasocottura con gelato alla vaniglia	(3,7,8.1)	9,00
Cheesecake all'arancia	(1,7,8)	7,00
Sorbetto al limone		7,00
Torta alle mele con crema inglese alla cannella	(1,3,7)	7,00
Pasticceria secca	(1,3,5,7,8)	4,00

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

Acqua microfiltrata 2,00

Acqua Smeraldina 3,00

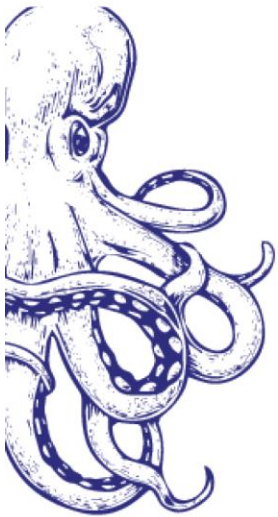
Servizio torta dall'esterno con tracciabilità (prezzo per persona €3)

Diritto di tappo per bottiglie dall'esterno (prezzo per persona € 5)

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 red cabbage sauerkraut		
And whisky mayonnaise	(4,3)	14,00
Classic mussels saute'	(1,4,14)	13,00
Thai mussels saute'	(1,4,14)	15,00
Bruschetta with pumpkin, stracciatella cheese and anchovies	(1,4,7)	13,00
Deep fried squid with sweet & sour red onion	(1,4,14)	16,00
Octopus carpaccio with citrus fruits and fennel	(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)	17,00
Linguine pasta with lemon butter and Anchovies	(1,4,7)	15,00
Risotto with pink prawn cream	(2,4,7,12)	17,00
Red Mullet Soup with Fregola Sarda	(1,4,12)	16,00

MAIN COURSE

Catch of the day "Mugnaia" sauce with sautéed chard	(1,4,7)	21,00
"Paranza" deep fried fish	(1,4)	19,00
Mix grilled fish of the day and green salad	(1,2,4,14)	25,00

SIDE

Mix leaves salad		6,00
Roasted potatoes		6,00
Sautéed chard		6,00

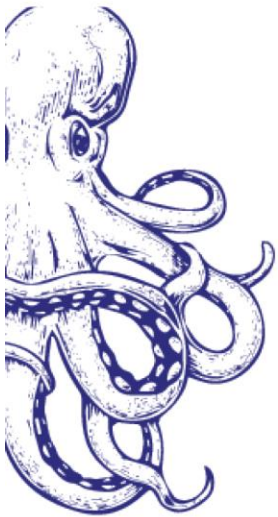
DESSERT

Tiramisù	(1,3,7)	7,00
"Caprese" with vanilla ice cream	(3,7,8.1)	9,00
Apple pie with cinnamon custard	(1,3,7)	7,00
Orange cheesecake	(1,7,8)	7,00
Lemon sorbet		7,00
Selection of our bakery	(1,3,5,7,8)	4,00

Home made bread (1)		2,50
Micro-filtered mineral water		2,00
Smeraldina Mineral water		3,00

Service charge for cakes from outside (price per person €3)
 Service charge for bottles from outside (price per person € 5)





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.

