

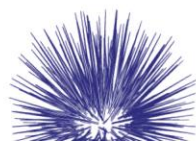
**4112**  
QUARANTUNODODICI  
cucina di mare

*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

Soutè di cozze "un po' Thai"	12,50
Carpaccio di tonno "alla Cipriani"	14,00
Gli affumicati di pesce del 4112	16,00
Insalata di mare	20,00
Crudo di pesce del giorno	25,00

## PRIMI

Spaghetti alle vongole	13,00
Calamarata all'uovo con totani, pecorino e menta	13,00
Ravioli alla sogliola con pesto di erbe	15,00
Tonnarelli ai gamberi rosa e asparagi	15,00
Risotto allo scoglio	16,00

## SECONDI

Frittura di calamari e gamberi rosa con insalata	18,00
Orata in crosta di patate	18,00
Fritto di paranza "quando il mare lo concede"	18,00
Merluzzo con zucchine in scapece	19,00
Bistecca di tonno alle erbe con insalata di pomodori	20,00
Grigliata mista di pesce con insalata	23,00

## CONTORNI

Insalata	4,50
Patate fritte "fatte in casa"	4,50
Insalata di pomodori	5,00
Cicoria all'agro	5,00
Verdure alla griglia	10,00

## DOLCI

Cremino ai tre cioccolati	6,00
Tiramisù	6,00
Fragole, chantilly e sbriciolata	6,00
Macedonia di frutta con gelato alla crema	6,00
Mousse al cioccolato al latte e panna	6,00

<b>Pane a lievitazione naturale fatto in casa</b>	2,00
---	------

