

4112

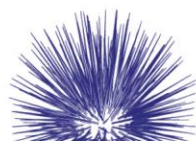
QUARANTUNODODICI
cucina di mare

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 patate schiacciate al limone	10,00
Soutè di cozze:	
- classiche	11,00
- thai	13,00
Carpaccio classico di "pescato del giorno"	14,00
Frittura di totani e gamberi rosa	16,00
Mare in insalata	19,00
Crudo di pesce del giorno	25,00
Bruschetta di pane cafone, puntarelle, stracciatella e sarde	9,00

PRIMI

Spaghetti al pomodoro e basilico	10,00
Spaghetti alle vongole lupini	12,00
+ aggiunta di bottarga	2,50
Fusilli alla nduja di tonno e cime di rapa	13,00
Minestra di triglia, riso integrale e spinaci	13,00
Linguine al ragù di moscardini	14,00
Risotto alla crema di gamberi rosa	16,00

SECONDI

Pescato del giorno in guazzetto	17,00
Sarde alla griglia e caponata di verdure	17,00
Fritto di paranza "quando il mare lo concede"	19,00
Ombrina al salmoriglio e misticanza aromatica di campo	19,00
Grigliata mista di pesce con insalata	20,00

CONTORNI

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

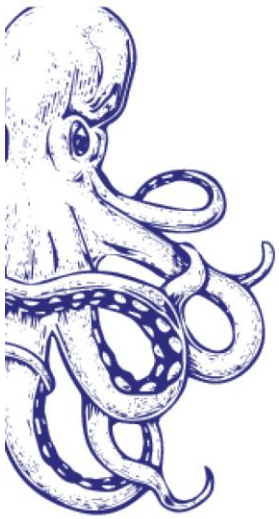
DOLCI

Tiramisù	6,00
Sorbetto al limone "sasà"	6,00
Fiordilatte affogato al caffè	6,00
Cremino ai 3 cioccolati	7,00
Cheese cake uva e porto	6,00

Pane a lievitazione naturale fatto in casa

2,00





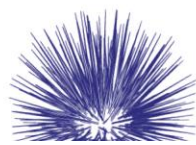
4112
QUARANTUNODODICI
cucina di mare

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.



STARTERS

Oyster Fine de Claire "Marenne Oléron"	4,00 pcs
Marinated anchovies and lemon mashed potatoes	10,00
Moussels soutè:	
- classic	11,00
- thai	13,00
Raw fish of the day "Carpaccio"	14,00
Fried squid and shrimps	16,00
Seafood salad	19,00
Raw fish of the day	25,00
Bruschetta with home made bread "cafone", catalogna chicory, "stracciatella" cheese and sardines	9,00

PASTAS

Tomato and basil spaghetti	10,00
Clams spaghetti	12,00
+ cured eggfish	2,50
"Fusilli" pasta with turnip tops and spicy tuna	13,00
Red mullet and brown rice soup with spinach	13,00
Linguine pasta and "moscardini" octopus ragù	14,00
Local shrimps risotto	16,00

MAIN COURSES

Stewed fish of the day	17,00
Grilled sardines with vegetables "caponata"	17,00
Deep fried mixed fish from auction of Fiumicino	19,00
Salmoriglio croacker and aromatic salad	19,00
Mixed grilled fish with green salad	20,00

SIDES

Green salad	6,00
Baked oven potatoes	6,00
Sauteed cicory	6,00
"Puntarelle" salad	6,00

DESSERTS

Tiramisù	6,00
Lemon "sorbetto"	6,00
"Fiordilatte" Ice cream and espresso coffee	6,00
Three chocolates "cremino"	7,00
Grapes cheese cake	6,00

Homemade bread

2,00

