

## •• Dolci e frutta

Composè di Frutta <b>15,16</b>	€ 8
Compose di ficodindia e ananas	€ 8
Cremona di ricotta, albicocca e cioccolato bianco 1,3,7	€ 8
Cassata del Canneto con ricotta di bufala e pasta di mandorle 1,8,10,7	€ 8
Cheesecake ai frutti rossi 1,7,	€ 8
Cheesecake con caramello salato e mandorle ( 1,7,8 )	€ 8
Tartelletta ai frutti rossi crema pasticciera e frutta fresca gelatina 1,7,	€ 8
Cremona con ricotta fichi cioccolato e mandorle ( 1,7,8 )	€ 8
Tiramisù 1,3,7	€ 8
Babà con crema e rum 1,3,7	€ 8
Mousse ai 3 cioccolati 1,3,7	€ 8
Mousse al pistacchio 1,3,7	€ 8
Sorbetto al limone con e confettura ai frutti rossi 7,15,16	€ 6
Sorbetto alla mela verde con e confettura ai frutti rossi 7,15,16	€ 6

Nota bene: nella nostra Enoteca potete acquistare tutti prodotti trasformati, olio e vino, pasta confetture, legumi e altro

### GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta, il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

\* prodotto abbattuto all'origine a -20 congelato o surgelato per lasciare integre le sue proprietà organolettiche naturali

\* il pesce destinato ad essere consumato crudo o piraticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 835/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3; (per informazione chiedere al titolare o ai camerieri di sala)

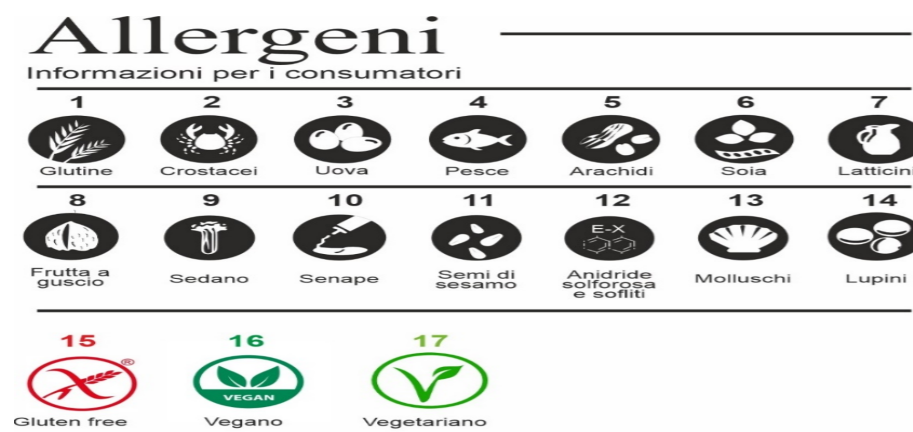


## MENU

# Settembre Duemila 23

- **Gli chef vi delizieranno con le loro prelibatezze che lasceranno un ricordo al palato e al cuore che non dimentica**

- **Non c'è fine non c'è inizio c'è solo l'infinita Passione per la Cucina**



## Antipasti crudi di mare

Carpaccio di pescato	(* 15,4 )	€ 20
Tartare di pescato con tartufo nero uncinato	( * 15,4 )	€ 25
Gamberi viola o rosso Sicilia al pz	( * 15,2 )	€ 6
Mazzancolla cruda al pz	(* 15,2 )	€ 5
Scampi crudi al pz	(*15,2 )	€ 6
Tagliatelle di seppie crude	(* 15 )	€ 12
Noci bianche al pz	(15,13 )	€ 3
Ostrica Kristal al pz	( 15,13 )	€ 6
Ostrica divine al pz	( 15,13 )	€ 6
Gillardeu	( 15,13 )	€ 8
Ostrica Salento al pz	(15,13 )	€ 4

## Antipasti cotti di mare

Scampi al carbone 4 pz	(*15,2 )	€ 25
Polpo cotto a bassa temperatura, verdure dell'orto in agrodolce patata e salsa alla luciana (*15,18)	€ 16	
Alici ripiene in crosta di pane, mandorle uva sultanina, finocchietto e scorza di limone (*1,4,7)	€ 13	
Calamari ripieno di ricotta carota piselli su salsa di piselli (*15,7)	€ 16	
Baccalà scottato su salsa all'arancia con salicornia e caviale di alghe ( *15 )	€ 16	
Seppia cotta a bassa temperatura, pomodoro, olive, capperi, cipolla rossa e salsa di zucca (*15)	€ 16	

## La terra, il vegano e il vegetariano

Parmigiana di melanzana, caciocavallo, senapi, mozzarella di bufala e pomodoro giallo (15,7,17)	€ 10	
Cipolle al forno in agrodolce "cipolla bianca di margherita IGP" (15,16,12)	€ 10	
Zucchine ripiene di riso pomodoro verde grana e Provola (15,7,17)	€ 10	
Insalata mista (lattughino, iceberg) pomodori ciliegino formaggio feta olive greche cipolla rossa cetriolo melone cantalupo (15,7)	€ 10	
VERDURE DI CAMPO (friarielli mugnoli senapi) ( 15,17,18 )	€ 10	

## Risotti e Paste

Risotto d'A...MARE (mazzancolla, gambero rosa,cozze, polpa di ricci e seppia tutto a crudo) (minimo 2 porzioni) (*15,7)	€ 22	
Risotto allo Zafferano, zucca, gambero rosa e polvere di liquirizia (minimo 2 porzioni) (*15,2)	€ 22	
Trocchi all'astice (2 porzioni) (1,2,7)	€ 70	
Trocchi di grano arso su salsa di zucca, tartufo e scampo scottato (1,2,7)	€ 20	
Spaghetti alla chitarra con ragù di polpo (vecchia ricetta salinara) (1,7,18,)	€ 18	
Tubettoni rigati alla tarantina (cozze pomodoro e pecorino) (1,7)	€ 16	
Fusilli con vongole, mugnoli, acciughe del Cantabrico, pomodoro al forno su salsa di cozze e pane fritto (1,7,13,4 )	€ 16	

## Secondi il pesce

Pescato del giorno da scegliere al banco (da grigliare al forno e al sale) (*15,2,7)	l'etto € 6,5	
Triglie di scoglio alla griglia da scegliere al banco	l'etto € 6,5	
Filetto di rombo in crosta di patate con olive e mandorle (*15,7)	€ 25	
Spigola con cardoncelli, fagiolini e mazzancolla su salsa di piselli (*15,2,7)	€ 25	
Sarago marinato al lime con fiori di zucca e fagiolini (*15,2,7)	€ 22	
Ombrina sfilettato con fette d'arancio, aneto e salsa di olive dolci (*15,7)	€ 22	
Orata sfilettata marinata alle erbe mediterranee, cipolla al forno, verdure degli arenili, purea di verdure € 20 (*15,7)	€ 20	
Frittura di Calamari e seppie ( *1,2 )	€ 25	
Frittura di paranza (alici, triglie, gamberi rosa e seppiolina) ( *1,2 )	€ 25	

## La Carne

Filetto di bovino adulto grigliato con verdure dell'orto 15	€ 20	
Guancia di vitello a bassa temperatura con salsa al nero di troia verdure dell'orto 15,12	€ 20	
Prosciutto crudo 36 mesi GIANNELLI ( 15 )	€ 16	

## Dolci e frutta

Composè di Frutta <b>15,16</b>	8
Compose di ficodindia e ananas	8
Cremosa di ricotta, albicocca e cioccolato bianco 1,3,7	8
Cassata del Canneto con ricotta di bufala e pasta di mandorle 1,8,10,7	8
Cheesecake ai frutti rossi 1,7,	8
Cheesecake con caramello salato e mandorle ( 1,7,8 )	8
Tartelletta ai frutti rossi crema pasticciera e frutta fresca gelatina 1,7,	8
Cremosa con ricotta fichi cioccolato e mandorle ( 1,7,8 )	8
Tiramisù 1,3,7	8
Babà con crema e rum 1,3,7	8
Mousse ai 3 cioccolati 1,3,7	8
Mousse al pistacchio 1,3,7	8
Sorbetto al limone con e confettura ai frutti rossi 7,15,16	6
Sorbetto alla mela verde con e confettura ai frutti rossi 7,15,16	6

Nota bene: nella nostra Enoteca potete acquistare tutti prodotti trasformati, olio e vino, pasta confetture, legumi e altro

### GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta, il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

\* prodotto abbattuto all'origine a -20 congelato o surgelato per lasciare integre le sue proprietà organolettiche naturali

\* il pesce destinato ad essere consumato crudo o piraticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 835/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3; (per informazione chiedere al titolare o ai camerieri di sala)

Allergeni						
Informazioni per i consumatori						
1	2	3	4	5	6	7
Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latticini
8	9	10	11	12	13	14
Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di sesamo	Anidride solforosa e soffi	Molluschi	Lupini
15	16	17				
Gluten free	Vegano	Vegetariano				

ENOTECA  
RISTORANTE  
dal 1964  
**Riontino**  
Canneto Beach2

## MENU

# Autunno Duemila 23

- **Gli chef vi delizieranno con le loro prelibatezze che lasceranno un ricordo al palato e al cuore che non dimentica**

- **Non c'è fine non c'è inizio c'è solo l'infinita Passione per la Cucina**

## Risotti e Paste

### Piatti della tradizione

Spaghettoni quadrati al polpo vecchia ricetta salinara (1,7,18,)	15
Fusilli con vongole, mugnoli, acciughe del Cantabrico, pomodoro al forno su salsa di cozze e pane fritto (1,7,13,4)	15
Tagliolino di grano saraceno con tartar di pescato e zucchine alla poverella con polvere di liquirizia (1,4,7)	15
Troccoli di grano arso su salsa di zucca, scampo scottato e tartufo nero pregiato (1,2,7)	25
Risotto d'A...MARE (mazzancolla, gambero rosso, polpa di ricci e seppia tutto a crudo) (minimo 2 porzioni) (*15,7)	20
Risotto allo Zafferano con carpaccio di scampi e polvere di liquirizia (minimo 2 porzioni) (*15,2)	25
Risotto ai Porcini con salsa di grana 24 mesi e tartufo nero pregiato (minimo 2 porzioni) (*15,2)	25
Pappardelle con porcini freschi e tartufo bianco pregiato (1,2)	25
Troccoli all'astice (2 porzioni) (1,2,7)	50

### Secondi il pesce

Pescato del giorno da scegliere al banco (da grigliare al forno e al sale) (*15,2,7) l'etto	5,0
Orata sfilettata ai funghi porcini e tartufo nero pregiato *15,7	30
Filetto di rombo in crosta di patate con olive e mandorle (*15,7)	25
Spigola con cardoncelli, fagiolini e mazzancolla su salsa di piselli (*15,2,7)	25
Sarago marinato al lime con fiori di zucca (*15,2,7)	20
Ombrina sfilettata con fette d'arancio, aneto e salsa di olive dolci (*15,7)	20
Orata sfilettata marinata alle erbe mediterranee, cipolla al forno, verdure degli arenili, purea di verdure € 20 (*15,7)	20
Frittura di Calamari e seppie (chiedere la disponibilità) (*1,2)	25
Frittura di paranza alici triglie gamberi seppiolina (chiedere la disponibilità) (*1,2)	25

### La Carne e le Uova

Uova bio con tartufo bianco pregiato (15,3)	20
Lingua di vitello cipolla bianca di margherita igp salsa di broccoli e mandorle tostate (15)	18
Pancia di maiale cotta BT craccante con salsa e verdure dell'orto (15)	18
Filetto di bovino adulto grigliato con verdure dell'orto (15)	22
Guancia di vitello a bassa temperatura con salsa al nero di troia verdure dell'orto 15,12	20
Prosciutto crudo 36 mesi GIANNELLI (15)	16

### Antipasti crudi di mare

Carpaccio di pescato (*15,4)	18
Tartare di pescato con tartufo nero pregiato (*15,4)	28
Gamberi viola o rosso Sicilia al pz (*15,2)	5
Mazzancolla cruda al pz (*15,2)	5
Scampi crudi al pz (*15,2)	5
Tagliatelle di seppie crude (*15)	10
Noci bianche al pz (15,13)	3
Cozze pelose 5 pz (15,13)	3
Ostrica Kristal al pz (15,13)	6
Ostrica divine al pz (15,13)	6
Gillardeu (15,13)	7
Ostrica Salento al pz (15,13)	3

### Antipasti cotti di mare

Scampi al carbone 4 pz (*15,2)	25
Polpo cotto a bassa temperatura, verdure dell'orto in agrodolce patata e salsa alla luciana (*15,18)	15
Alici ripiene in crosta di pane, mandorle uva sultanina, finocchietto e scorza di limone (*1,4,7)	12
Calamari ripieno di ricotta carota piselli su salsa di piselli (*15,7)	15
Seppiolina cotta a bassa temperatura su zucchine saltate con pesto di basilico e mandorle (*7,9,13)	16
Baccalà scottato, purea di fave di carpino cipollotto di Andora e mandorle di Toritto (*4, 15)	16

### La terra, il vegano e il vegetariano

Parmigiana di melanzana, caciocavallo, senapi, mozzarella di bufala e pomodoro giallo (15,7,17)	10
Autunno crema di funghi porcini e cardoncelli crema di caprino (15,16,12)	15
Funghi cardoncelli su favetta di carpino pane tostato stracciatella burrata di andria igp (1,7)	14
Insalata mista (lattughino, iceberg) pomodori ciliegino formaggio feta olive greche cipolla rossa cetriolo melone cantalupo (15,7)	10
Verdure di campo (friarielli mugnoli senapi) (15,17,18)	10