

URBANO

Pescheria e Bistrot di mare

MENU ALLA CARTA

APERITIVO

D'ELITE MINI PLATEAU ROYALE - 22€ (2,5)

1 scampo*, 2 gamberi*, 5 ostriche super speciale D'Elite

TRIS DI TARTARE

Tonno rosso Balfegó*, salmone* e spigola* - 25€ (4)

ANTIPASTI CRUDI

TARTARE DI TONNO ROSSO BALFEGÓ* - 15€ (4)

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO* - 15€ (4)

TARTARE DI SALMONE* - 14€ (4)

CARPACCIO DI VENTRESCA BALFEGÓ* - 18€ (4)

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO* - 15€ (4)

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO* - 15€ (2)

GAMBERI ROSSI* - 8€ (2)

SCAMPI* - 8€ (2)

GAMBERI GOBBETTI* - 3€ (2)

GAMBERI ROSA* - 3€ (2)

MAZZANCOLLE* - 5€ (2)

TAGLIATELLE DI CALAMARI* - 8€ (5)

CAVIALE SIBERIAN 10 GR - 35€ (4)

CAVIALE OSETRA 10 GR - 50€ (4)

OSTRICA D'ELITE LA PETIT - 5€ (5)

OSTRICA D'ELITE SUPER SPECIALE - 6€ (5)

OSTRICA D'ELITE VERTE (da Ottobre ad Aprile) - 6€ (1)

RICCIO DI MARE (da Ottobre a Maggio) - 4€ (4)

ANTIPASTI COTTI

INSALATA DI MARE - 15€ (4,2,10)

Calamari, gamberi, seppie, julienne di carota e sedano

POLPO ALLA CATALANA - 15€ (1,2,3)

con patate, pomodorini rossi freschi di campo e cipolla

POLPO E PATATE - 15€ (1,2,3)

ASTICE ALLA CATALANA - 8€ Hg (1,2,3)

con patate, pomodorini freschi di campo e cipolla

FRITTURA DI CALAMARI - 15€ (1,4)

MOSCARDINI FRITTI - 15€ (1,4)

PALLINE DI PESCATO FRITTE - 15€ (1,2,3,8)

PS: SU ORDINAZIONE ALMENO UN GIORNO PRIMA,
QUALSIASI VARIANTE DI PESCATO

URBANO

Pescheria e Bistrot di mare

PRIMI

- SPAGHETTONE ALLE VONGOLE - 18€ (1,4)
- LINGUINA AI RICCI - 30€ (1,2)
- RISOTTO AQUERELLO ALLA CREMA DI SCAMPI - 25€ (1,2)
- LINGUINA AL FUMETTO DI CROSTACEI
CON BATTUTA DI GAMBERI ROSSI CRUDI - 30€ (1,2,4)
- SPAGHETTONE CON PESCATO DEL GIORNO - 30€ (1,4)
- SPAGHETTONE COZZEE PECORINO - 15€ (1,5,8)

SECONDI

- SAUTÈ DI VONGOLE - 20€ (1,5) SAUTÈ DI COZZE - 15€ (1,5)
- BRUSCHETTA ALLE VONGOLE - 8€ (1,5)
- BRUSCHETTA AI FRUTTI DI MARE - 8€ (1,4)
- FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA - 30€ (3,10)
- CALAMARO ALLA PIASTRA - 15€ (4)
- TENTACOLO DI POLPO ALLA PIASTRA - 18€ (4)
- FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO DORATO - 30€ (1,4)
- TAGLIATA DI TONNO - 28€ (4)
- TRANCIO DI SALMONE - 15€ (4)

*PRODOTTO ABBATTUTO ** PRODOTTO FRESCO DI STAGIONE

Prodotto abbattuto conforme al regolamento (CE) 853/2004,
allegato III, sez VII, capitolo 3, lettera D, punto 3 Killed product
in compliance with regulation

CONTORNI

- VERDURE DI STAGIONE ALL'AGRO - 7€
- VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA - 7€
- INSALATA DI POMODORINI FRESCHI - 7€

BEVERAGE

- ACQUA NATURALE - 4€
- ACUA FRIZZANTE - 4€
- CICA COLA - 4€
- COCACOLA ZERO - 4€

EXTRA

- PANE - 2€ (1)
- GRISSINI - 2€ (1)
- CAFFE - 2€

DESSERT

- FRUTTA DI STAGIONE 8€
- SORBETTO AL LIMONE 5€ (8)
- TIRAMISÙ 8€ (1,3,8)

*PRODOTTO ABBATTUTO ** PRODOTTO FRESCO DI STAGIONE

Prodotto abbattuto conforme al regolamento (CE) 853/2004,
allegato III, sez VII, capitolo 3, lettera D, punto 3
Killed product in compliance with regulation

URBANO

Pescheria e Bistrot di mare

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente. Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11 1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan

ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- Sciroppi di glucosi a base di grano, incluso destrosio*
- Maltodestrine a base di grano*
- Sciroppi di glucosio a base di orzo
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Molluschi e prodotti a base di mollusco

6. Arachidi e prodotti derivati.

7. Soia e prodotti derivati.

- Olio e grasso di soia raffinato*
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- Esteri di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

8. Latte e prodotti derivati, (compreso il lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
- lattiolio

9. Frutta a guscio: cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh

K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti derivati, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

10. Sedano e prodotti derivati

11. Senape e prodotti derivati.

12. Semi di sesamo e prodotti derivati.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Nei crostacei possono essere presenti solfiti. Prodotti ittici crudi: procedure basate sul metodo HACCP previste all'art. 5 del Regolamento CE n.852/2004. Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i cibi ai quali sei allergico o intollerante. Ti segnaliamo comunque che gli alimenti offerti in questo locale sono prodotti in un laboratorio in cui possono essere presenti i seguenti allergeni: Glutine, soia, frutta secca, arachidi, sesamo, latte, uova, pesce, sedano, crostacei, fave e che pertanto non è possibile escludere una contaminazione crociata. LO STAFF È A TUA DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI. L'attività viene svolta all'interno dello stesso locale pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione incrociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere per possibili allergeni presenti nel vostro alimento.