

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI CRUDI

- MOZZARELLA DI BUFALA, PACHINO E GAMBERI ROSSI - 18 (2,8)
- ALICI NOSTRANE MARINATE - 14€
- TARTARE DI TONNO ROSSO Balfegó* - 18€ (4)
- TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO* - 15€ (4)
- TARTARE DI SALMONE* - 14€ (4)
- TRIS DI TARTARE - 28€ (4)
- CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO* - 15€ (4)
- CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO* - 25€ (2)
- GAMBERI ROSSI* - 7€ (2)
- SCAMPI* - 8€ (2)
- 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 AMELIE' XO - 6€ (5)

ANTIPASTI COTTI

- INSALATA DI MARE - 15€ (4,2,10)
Calamari, polpo, seppie, olive leccino e julienne di carota e sedano
- POLPO ALLA CATALANA - 16€ (1,2,3)
Patate, pomodorini rossi freschi di campo e cipolla
- PANE, BURRO ED ALICI - 18€ (1,8,4)
Pane ai cereali, Burro della Normandia ed alici del cantabrico
- SAUTE' DI COZZE - 15 € (1,5)

PRIMI

- SPAGHETTONE PASTIFICIO MANCINI ALLE VONGOLE VERACI
AROMATIZZATO AL BASILICO - 20€ (1,4)
- LINGUINA PASTIFICIO MANCINI CON ASSOLUTO DI GAMBERI ROSSI E LA
LORO TARTARE 30€ (1,2,4)
- TONNARELLI FRESCHI ALL'UOVO CON PESCATO DEL GIORNO 28€ (3,4)

PESCHERIA
URBANO
BISTROT DI MARE

SECONDI

SAUTÈ DI VONGOLE - 20€ (1,5)
FRITTURA DI CALAMARI - 20€ (1,4)
FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO - 30€ (3,10)
TAGLIATA DI TONNO BALFEGO' - 28€ (4)
TRANCIO DI SALMONE - 15€ (4)
ASTICE CANADA - 8€ HG***
ASTICE BLU - 12€ HG***
ARAGOSTA REALE - 18€ HG***

DAL BANCO PESCHERIA

PESCATO DEL GIORNO - 8€ HG***
(SPIGOLA, ORATA, DENTICE, SCORFANO, GALLINELLA, TRIGLIA, FRAGOLINO, PAGRO)

***PRODOTTO ACQUISTABILE SOLO PER INTERO

*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 - 7€
INSALATA DI MISTICANZA CON POMODORINI - 7€
PATATE AL FORNO - 6€

BEVERAGE

ACQUA NATURALE "FILETTE" 0,75 - 4€
ACQUA FRIZZANTE "FILETTE" 0,75 - 4€
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,5 - 4€
COCA COLA - 5€
COCA COLA ZERO - 5€

EXTRA

CAFFÈ - 2,5€
AMARO - 5€
DISTILLATI - 10€

DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE 8€
SORBETTO AL LIMONE- 7€ (8)
TIRAMISÙ 8€ (1,3,8)

SERVIZIO - 3€

*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

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 glucosio 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 naturalae, 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 • Estere 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

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.