

# LA DARSENA

## ANTIPASTI

### *IL CRUDO DI PESCE, La Nostra Specialità*

<i>Il Vassoio Misto di Cruditè (F-Fa-Con-Dec)(2-4-14-12)</i>	<i>65/80</i>
<i>Il Tris di Tartare del Giorno (F-Fa-Con-Dec)(2-4-14-12)</i>	<i>30,00</i>
<i>Tartare del Giorno (F-Fa-Con-Dec)(2-4-8)</i>	<i>20,00</i>
<i>Scampetti del Tirreno (F-Fa-Con)(2)</i>	<i>30,00</i>
<i>Gamberi Rosa, Rossi e Viola (F-Fa-Con)(2)</i>	<i>38,00</i>
<i>Tartufi e Ricci di Mare (F)(13)</i>	<i>2/5 al Pz</i>
<i>Degustazione di Ostriche (F)(14)</i>	<i>5/7 il Pz</i>

<i>Antipasti Caldi del Giorno (6 Assaggi)(F-Fa-Con)(1-2-3-4-7-8-12-14)</i>	<i>27,00</i>
<i>Cozze Ripiene (F-Fa-Con)(1-2-3-7-12-14)</i>	<i>20,00</i>

## LA PASTA

(Massimo tre tipologie per tavolo, chiedere al personale per la disponibilità del fresco)

<i>Spaghetto con Arselle Sgusciate (F-Con)(1-9-12-14)</i>	<i>25,00</i>
<i>Linguine alla Trabaccolara e Bottarga (F-Fa)(1-3-4-9-12)</i>	<i>26,00</i>
<i>Spaghetto Oro Affumicato, Vongole Veraci, Bottarga e Lime (F)(1-4-8-12-14)</i>	<i>28,00</i>
<i>Linguine all'Astice Per 2 (F-Con)(1-2-9-12)</i>	<i>65,00</i>
<i>Linguine all'Aragosta Nostrale o Astice Blu (F-Con)(1-2-9-12)</i>	<i>(prezzo secondo peso)</i>
<i>Spaghettono con Polpa di Riccio (F-Con)(1-4-9-12-14)</i>	<i>32,00</i>
<i>Linguine con le Cicale (F-Fa)(1-2-9-12)</i>	<i>24,00</i>
<i>Gnocchi al Granchio Fresco (F-Fa)(1-2-9-12)</i>	<i>26,00</i>

# IL PESCE E I CROSTACEI

## LE CATALANE DELLA DARSENA

La Vostra Catalana a scelta con:

Scampi (150 €/kg), Sparnocchi (100 €/kg), Astice Blu (150 €/kg),  
Astice America(110 €/kg), Aragosta Sud Africa/Nostrale (160/200 €/kg ),  
Gamberi Rossi e Viola (170€/kg) (F-Fa-Con)(2-9-12-14)

Catalana di Gamberi Rossi e Viola (3 per ogni tipo)(F-Fa-Con)(2-9-12) 55,00

Catalana di Scampi e Gamberoni  
(Scampi 550 gr, Gamberoni 300 gr) (F-Fa-Con)(2-9-12) 110,00

Catalana di Aragosta Sud Africa o Nostrale (F-Fa-Con)(2-9-12) prezzo secondo peso

Catalana di Astice o Astice Blu (F-Fa-Con)(2-9-12) prezzo secondo peso

Il Polpo Secondo la Ricetta del Giorno (Fa-Con)(6-7-14) 30,00

Insalata Calda di Mare al Vapore (F-Fa-Con) (2-3-7-9-12-14 ) 30,00

Frittura Mista Calamari, Paranza, Gamberi, Verdure (F-Fa-Con)(2-3-4-5-6-11-14) 27,00

Insalata di Granchio (F-Fa)(2-3-7-9-12) 30,00

Grigliata di Scampi, Gamberi Tigrati, Filetto di Pesce e Tonno 60,00

(F-Fa-Con-Dec)(2-3-4-7-9-12-14)

## IL PESCATO DEL GIORNO

Pescato del Giorno al Sale (F)(4-9-12) 65/90 €/Kg

Pescato del Giorno all'Isolana (F)(4-9-12) 65/90 €/kg

Sogliola alla Mugnaia e Contorno (F)(1-4-7-9-12) prezzo secondo peso

Filetto del Giorno all'Isolana/alla Mugnaia e Contorno (F)(1-4-7-9-12) 35,00

Filetto di Rombo, Patate e Tartufo (F)(1-4-7-9-12) 40,00

<i>CONTORNI: Patate, Insalata Mista, Pinzimonio (9)</i>	<i>6,00/8,00</i>
<i>Pane e Coperto</i>	<i>3,00</i>
<i>Dolci della Casa</i>	<i>6,00/10,00</i>

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete sempre informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. I Codici Allergeni riportati nel menù sono in Legenda nell'ultima pagina di copertina .

E' a disposizione inoltre un Elenco degli Allergeni da richiedere al personale di sala. Tutti i nostri Piatti sono Preparati con la miglior materia prima reperibile sul mercato. Ove non possibile o per ragioni di sicurezza alimentare proporre la materia prima fresca, essa può essere utilizzata congelata, abbattuta o decongelata a seconda della tipologia. Chiedete ogni informazione al personale di sala o cucina.

Legenda indicazioni Trattamento materie prime :

F : Il prodotto è acquistato fresco e conservato a temperatura idonea

F/A : Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in abbattitore in conformità alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004, allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D Punto I

CON : Il prodotto acquistato fresco o congelato, abbattuto ove necessario, viene conservato in congelatore a temperature idonee per il successivo decongelamento ed utilizzo.

DEC : Il prodotto acquistato decongelato, viene conservato in frigorifero a temperatura idonea per il successivo utilizzo.