

Trattoria *del Pesce*



La nostra cucina rispecchia il territorio ed i prodotti in linea con la stagionalità, le materie prime che utilizziamo sono di provenienza italiane dai migliori produttori.

La nostra linea di cucina si basa prevalentemente utilizzando il pesce nelle sue più variegata tecniche di cottura ed abbinamenti.

Il nostro pesce viene acquistato personalmente dalle aste di Porto Santo Stefano, oltre ad avere contatti diretti con i pescherecci locali.

Frutta e verdura proviene da coltivatori diretti biologici, che ci riforniscono quotidianamente.

Il nostro olio proviene dalle migliori zone laziali in particolare dalla zona DOP di Rieti.

Utilizziamo pani a lievitazione naturale, prodotti esclusivamente con acqua, farina elievito madre, come tradizione vuole.

I dolci, sono di nostra produzione, sono il prodotto di un'attenta lavorazione delle materie prime.

La nostra carta dei vini, comprende vini del territorio laziale, nazionale ed internazionale, frutto di una continua ricerca volta a scoprire le realtà più interessanti del panorama vinicolo.



ANTIPASTI

I NOSTRI CALDI

Parmigiana di pesce bandiera.....€ 12,00

Allergeni: 1-4-5-6-7

Panzanella di mare della Trattoria del Pesce servita su gazpacho andalusiano e cipolla rossa di Tropea€ 10,00

Allergeni: 1-4-14

Impepata di cozze della Sardegna.....€ 10,00

Allergeni: 1-14

Polpette di alici di Ponza con mandorle, semi di finocchio e scorza di arancio, su vellutata di scarola.....€ 10,00

Allergeni: 1-4-8

Polpo verace alla brace su vellutata di patate a pasta gialla e zenzero.....€ 14,00

Allergeni: 14

Barattolo di pesce azzurro cotto a bassa temperatura con vellutatata di verdura di stagione, pomodoro concassé, olive di Gaeta e basilico.....€ 10,00

Allergeni: 4

Crocchetta di patate a pasta gialla del Fucino, con pesce bianco, cozze di Arborea e polipetti veraci, su vellutata di verdure di stagione€ 10,00

Allergeni: 1-4-7-8-14

Antipasto caldo di mare (Selezione di 6 tipologie)€ 18,00

minimo per due persone

a persona

Allergeni: 1-2-3-4-8-14





I NOSTRI CRUDI

Julienne di calamari€ 15,00

Allergeni: 14

Tartare di pesce bianco dell'Argentario in base al pescato€ 14,00

Allergeni: 4

Carpaccio di gamberi rossi di paranza€ 16,00

Allergeni: 2

Carpaccio di pesce bianco dell'Argentario in base al pescato€ 14,00

Allergeni: 4

Carpaccio di pezzogna dell'isola d'Elba€ 14,00

Allergeni: 4

Scampi di paranza dell'Argentario(l'etto) € 10,00

Allergeni: 2

Il grand crudo di mare (Selezione di 6 crudi di pesce in base al pescato)€ 30,00

Allergeni: 2-4-14

Il grand antipasto di mare (Selezione di 4 crudi e 6 caldi di mare)€ 25,00

minimo per due persone

a persona

Allergeni: 1-2-3-4-8-14

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

Cestino di pane€ 2,00

Allergeni: 1-11





LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

GILLARDEAU n. 2.....(l'una) € 5,00

L'ostrica Gillardeau ha un sapore unico, coltivata tra la Normandia e l'Irlanda i migliori esemplari vengono selezionati e trasferiti a Marennes dove vengono adagiate nelle "Claire" dove l'ostrica finisce di crescere.

Questa combinazione di acqua salata e dolce conferisce un sapore salmastro.

Si presenta carnosa e croccante con retrogusto di mandorle.

LA PERLE ROSE "SPECIALE TARBOURIECH" n. 3(l'una) € 6,00

La Speciale Tarbouriech è il Gran Cru del Mediterraneo.

Le ostriche sono incollate una ad una a mano sulle corde che sono collegate ad un argano che le innalza riproducendo di fatto l'effetto delle maree.

Al palato risulta iodata, croccante, lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa e dalle note di sottobosco.

REGAL ORO.....(l'una) € 5,00

Le Regal Oro prodotto di eccellenza che affina per 24 mesi nel nord dell'Irlanda e gli ultimi 12 mesi nel sud dell'Irlanda.

L'ostrica si presenta inizialmente iodata, poi cremosa carnosità che dona al palato prima emozioni di cardo e foglie verdi dolci, poi zucchero di canna e nocciola con una persistenza infinita.

MARIE MORGANES.....(l'una) € 5,00

Le Marie Morganes solo delle ostriche naturali nate in Francia che dopo 18 mesi vengono spostate in Irlanda dove affinano per altri 18 mesi e poi vengono rispestate in Francia dove finiscono l'affinamento.

La caratteristica al palato è il contrasto tra lo iodio iniziale e lo zuccherato minerale che persiste lungamente in bocca. Prodotto Di alto livello una grande eccellenza francese.





PRIMI PIATTI

Scialatiello “fatto in casa” trafilato al bronzo, allo scoglio e pomodorino fresco€ 13,00
Allergeni: 1-2-4-7-13

Spaghettoni di Gragnano alle cozze su la loro crema, con datterino leggermente piccante€ 13,00
Allergeni: 1-4-7-12

Tagliolini “fatti in casa” trafilati al bronzo ai gamberi rossi, aglio olio e peperoncino con granelle di noci, mandorle e semi di finocchio€ 16,00
Allergeni: 1-2-3-8-9

Cavatiello “fatto in casa” trafilato al bronzo con ragout di polpo verace, pomodorino concassea e pecorino romano€ 14,00
Allergeni: 1-3-7-9-14

Tonnarello al nero di seppia, fatto in casa, trafilato al bronzo, con pesce bianco, zucchine, menta e bottarga€ 14,00
Allergeni: 1-3-8





SECONDI PIATTI

Calamaro farcito con pappa al pomodoro su vellutata di piselli e chorizo iberico alla brace€ 16,00

Allergeni: 4

Frittura di mare del Tirreno (calamari, alici, gamberi rosa)€ 18,00

Allergeni: 1-2-4-5-14

Brodetto di mare della "Trattoria del Pesce"€ 28,00

Allergeni: 1-2-4-5-14

Pesce bianco o di scoglio alla brace, all'acquapazza o al sale, in salsa di agrumi o capperi e limone (scorfano, pezzogna, san pietro, gallinella, dentice, fragolino, spigola, orata, mormora, rombo, sarago € 7,00 l'etto)

Catalana di crostacei della Trattoria del Pesce(l'etto) € 10,00 (scampi, gamberi rossi imperiali, mazzancolle)

Allergeni: 2-9

LA NOSTRA BRACE

Grigliata di calamari locali€ 16,00

Allergeni: 14

Grigliata di pesce fresco mista del Tirreno€ 21,00

Allergeni: 2-4-14

Scampi locali.....(l'etto) € 10,00

Gamberi rossi Imperiali(l'etto) € 10,00

Mazzancolle.....(l'etto) € 10,00





CONTORNI

| | |
|--|--------|
| Patate al forno..... | € 5,00 |
| Cicoria di campo romana ripassata o all'agro | € 5,00 |
| Scarola croccante con uvetta e pinoli..... | € 6,00 |
| Verdure alla brace | € 5,00 |





LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro derivati
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

