

# *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 andalusi-  
ano e cipolla rossa di Tropea .....€ 10,00

Allergeni: 1-4-14

Sautè di cozze e vongole .....€ 13,00

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 vellutata 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) .....€ 21,00

*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) € 12,00

Allergeni: 2

Il grand crudo di mare (Selezione di 6 crudi di pesce in base al pescato) .....€ 35,00

Allergeni: 2-4-14

Il grand antipasto di mare (Selezione di 4 crudi e 6 caldi di mare) .....€ 30,00

*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.*

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 vengo rispostate 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.*

TIAMARAA.....(l'una) € 5,00

*È un ostricha di alta qualità, carnosa color crema leggermente iodata dal sapore dolce di nocciola con una punta di zuccherino (Irlanda).*

TATIHOU .....(l'una) € 4,00

*Ostricha normanna, croccante e carnosa dal gusto di nocciola (Francia).*





## PRIMI PIATTI

Scialatiello “fatto in casa” trafilato al bronzo, allo scoglio e pomodorino fresco .....€ 14,00  
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 .....€ 15,00  
Allergeni: 1-3-7-9-14





## 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) € 12,00

(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) € 12,00

Gamberi rossi Imperiali .....(l'etto) € 12,00

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

