

# *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 variegate tecniche di cottura ed abbinamenti.*

*Il nostro pesce viene acquistato personalmente dalle aste di Porto Santo Stefano e Porto Ercole, 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 zone del viterbese in particolare dalla zona di Canino.*

*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 con ragù di pesce spatola € 14,00  
Allergeni: 1-4-5-6-7

Panzanella di mare della Trattoria del Pesce € 13,00  
Allergeni: 1-4-14

Sautè di cozze e vongole € 15,00  
Allergeni: 1-14

Millefoglie di ricciola panata con verza stufata con uvetta  
su salsa cacio e pepe € 14,00  
Allergeni: 1-4-7

Polpette di pesce bianco con patate soffici e pistacchio  
su vellutata di zucchine e menta € 14,00  
Allergeni: 1-4-7-8


Involtino di melanzane con pesce bianco, spinaci e provola affumicata € 14,00  
Allergeni: 1-4-7

Polpo verace alla brace in doppia consistenza su vellutata di patate  
a pasta gialla e zenzero € 16,00  
Allergeni: 14

Antipasto caldo di mare (Selezione di 6 tipologie) € 25,00  
*minimo per due persone* *a persona*  
Allergeni: 1-2-3-4-8-14

## I NOSTRI CRUDI

Tutto il nostro pescato arriva dall'Argentario



Tagliatelle di seppia	€ 16,00
Allergeni: 14	
Tartare di ricciola	€ 18,00
Allergeni: 4	
Carpaccio di fragolino	€ 16,00
Allergeni: 4	
Carpaccio di sarago	€ 16,00
Allergeni: 4	
Carpaccio di pezzogna	€ 16,00
Allergeni: 4	
Tartare di tonno	€ 18,00
Allergeni: 4	
Scampi	(l'etto) € 13,00
Allergeni: 2	
Gamberi Rossi	(l'etto) € 14,00
Allergeni: 4	
Ostriche Gillardeau	(l'una) € 5,00
Allergeni: 14	
Ostriche Regal Oro	(l'una) € 6,00
Allergeni: 14	
Ostriche Poget	(l'una) € 6,00
Allergeni: 14	

## LE NOSTRE SELEZIONI

2 Scampi, 2 Gamberi rossi, 2 Ostriche

€ 40,00

Allergeni: 2-4-14

4 Scampi

€ 50,00

Allergeni: 2

6 Gamberi rossi

€ 40,00

Allergeni: 2

Mini crudo (Selezione di 3 crudi)

€ 20,00

Il grand crudo (Selezione di 6 crudi)

€ 40,00

Il grand antipasto di mare (Selezione di 4 crudi e 6 caldi di mare)

€ 35,00

*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 a lievitazione naturale

€ 2,00

Allergeni: 1-11

## PRIMI PIATTI

Cavatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, allo scoglio  
con pomodorino fresco € 17,00

Allergeni: 1-2-4-14

Risotto ai gamberi di Porto Santo Stefano, con limone candito  
e stracciatella € 17,00

Allergeni: 2-7

Scialatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, con pesce bianco,  
agrumi e pistacchio € 18,00

Allergeni: 1-4-8

Spaghettone trafilato al bronzo, aglio, olio e peperoncino  
con tartare di gamberi rossi, lime e menta € 25,00

Allergeni: 1-2

Spaghettone trafilato al bronzo, con aragosta,  
pomodorino fresco e basilico € 35,00

Allergeni: 1-2-3

## SECONDI PIATTI

Scampi al sale

*minimo 300 gr.*

Allergeni: 2

*l'etto* € 14,00

Grigliata di calamaro fresco

Allergeni: 14

€ 20,00

Frittura di mare

Allergeni: 1-2-4-5-14

€ 18,00

Calamaro farcito con tentacoli di calamaro, patate, porro e olive taggiasche con riduzione di crostacei su salsa di pomodorino fresco alla mediterranea

Allergeni: 2-14

€ 20,00

Tagliata di pesce bianco panato con erbe aromatiche su vellutata di verdure di stagione

Allergeni: 1-4

€ 20,00

Pesce bianco o di scoglio nelle seguenti cotture:

*In casseruola capperi e limone, In casseruola agli agrumi, Al forno all'acquapazza, Al sale, Alla brace.*

Scorfano, Pezzogna, San Pietro, Gallinella, Dentice, Cernia, Fragolino, Rombo *l'etto* € 9,00

Spigola, Orata, Rana Pescatrice, Sarago, Ombrina, Mormora *l'etto* € 8,00

Allergeni: 4

Catalana di crostacei della Trattoria del Pesce

Allergeni: 2-9

*(l'etto)* € 14,00

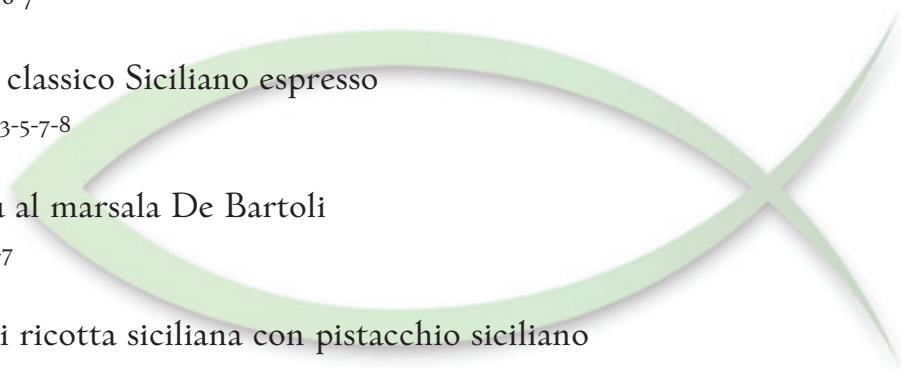
## CONTORNI

Patate al forno	€ 6,00
Cicoria di campo romana ripassata o all'agro	€ 6,00
Scarola croccante con olive e uvetta	€ 6,00

### 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

# LA NOSTRA PASTICCERIA



Sorbetto al limone della Costiera Amalfitana	€ 5,00
Allergeni: 3-7	
Semifreddo ai pistacchi di Bronte	€ 7,00
Allergeni: 3-6-7	
Cannolo classico Siciliano espresso	€ 6,00
Allergeni: 1-3-5-7-8	
Tiramisù al marsala De Bartoli	€ 6,00
Allergeni: 3-7	
Spuma di ricotta siciliana con pistacchio siciliano	€ 7,00
Allergeni: 3-7-8	
Tagliata di frutta di stagione	€ 7,00



## VINI DA DESSERT ITALIANI ALLA MESCITA



Donna Daria Passito Colli Euganei Docg - Conte Emo Capodilista	€ 8,00
Passito di Pantelleria Doc - Nika Nika	€ 10,00
Tokay 5 Puttonyos - Hetszolo	€ 12,00
Sauternes Chateaux - Guiraud	€ 15,00
Malvasia Capofaro - Tasca d'Almerita	€ 7,00
Passito Diamante - Tasca d'Almerita	€ 6,00

# LA NOSTRA CARTA DEI CAFFE'

## CAFFE' BIOLOGICO

100% Arabica Organic è un monorigine composto da puro caffè arabica di montagna proveniente dalle alture del Perù, dal gusto dolce ed aromatico, dal corpo leggero e a basso tenore naturale di caffeina

€ 3,00

## CAFFE' DA AGRICOLTURA CONVENZIONALE

Miscela Verde classica: una miscela molto bilanciata, composta con le migliori varietà di Arabica centroamericane e di Robusta africani, per un risultato in tazza gradevole e aromatico

€ 2,00

Miscela decaffeinata: composta per l'80% da pregiato caffè arabica è molto cremoso dal gusto pieno a basso contenuto di caffeina

€ 2,00

# LA NOSTRA CARTA DI AMARI E DISTILLATI

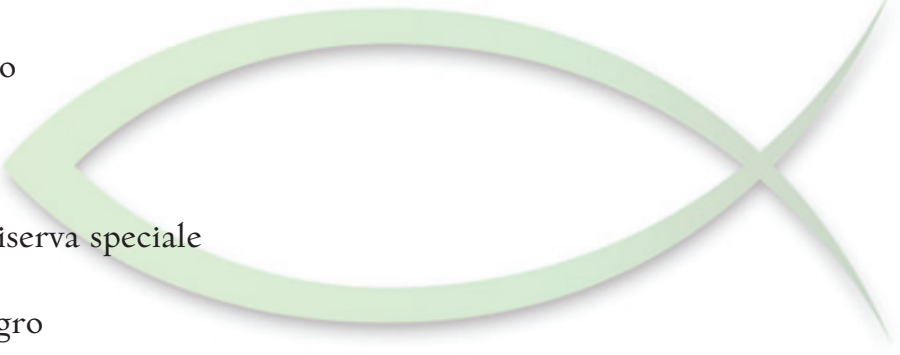
## GRAPPE BIANCHE AL BICCHIERE

Graci Acquavite di Vinaccia	€ 8,00
Eurova Basso Grado PPS	€ 7,00
Chardonnay DV	€ 6,00
Trailaghi Pinot Nero Rossi D'Angera	€ 7,00

## GRAPPE INVECCHIATE E BARRICATE

Ferrero Grappa di Brunello di Montalcino	€ 7,00
Hija Ilegitima Barrique in botti di rum Guatemala	€ 7,00
Eurova Basso Grado invecchiata PPS	€ 7,00
Grappa di Amarone invecchiata DV	€ 7,00
Berta Monte Acuto invecchiata	€ 10,00

## AMARI



Amaro del Lago Maggiore Rossi D'Angera	€ 6,00
Amaro Eroico	€ 7,00
Formidabile	€ 7,00
Mandragola	€ 7,00
Jannamico	€ 7,00
Jefferson	€ 7,00
Braulio riserva speciale	€ 7,00
Montenegro	€ 5,00
Amaro del Capo	€ 5,00
Fernet Branca	€ 5,00
Averna	€ 5,00
Lucano	€ 5,00

Amara di arancia rossa Sicilia IGP	€ 6,00
Limoncello di Sorrento	€ 6,00
Mirto Rosso	€ 5,00
Genziana	€ 5,00
Liquore al fico d'India siciliano	€ 6,00

### **RUM AGRICOLE SINGLE CASK**

Domenican Republic Balan selection (2010)	€ 20,00
Origini rum Guatemala Pellegrini collection (2007)	€ 20,00

### **WHISKEY**

Adelphi Glenrothes 2009 Vintage special (Torbato)	€ 20,00
Koval Four Grain	€ 12,00
Yamazakura blended whisky	€ 18,00