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

Panzanella di mare della Trattoria del Pesce € 16,00
Allergeni: 1-4-14

Bruschetta con cozze e cannolicchi e stracotto di cipolla € 16,00
Allergeni: 1-14

Millefoglie di ricciola, carta musica, verza stufata con uvetta
su salsa cacio e pepe € 18,00
Allergeni: 1-4-7

Polpette di bollito di pesce bianco con patate soffici e pistacchio
su vellutata di zucchine e menta € 16,00
Allergeni: 1-4-7-8

Tagliatelle di seppia aglio, olio e peperoncino fresco, con fiore di zucca,
bottarga e pane carasau € 20,00
Allergeni: 1-2-3

Polpo verace alla brace in doppia consistenza su vellutata di patate
a pasta gialla e zenzero € 20,00
Allergeni: 14

Frisella integrale ai frutti di mare € 15,00
Allergeni: 1-4-14

I NOSTRI CRUDI
Tutto il nostro pescato arriva dall'Argentario

Tagliatelle di seppia € 18,00
Allergeni: 14

Tartare di ricciola € 20,00
Allergeni: 4

Carpaccio di fragolino € 20,00
Allergeni: 4

Carpaccio di sarago € 20,00
Allergeni: 4

Carpaccio di pezzogna € 20,00
Allergeni: 4

Tartare di tonno € 20,00
Allergeni: 4

Ostriche Sardegna maestrale *(l'una)* € 6,00
Allergeni: 14

Ostriche Tarbouriech riserva *(l'una)* € 7,00
Allergeni: 14

Ostriche Regal oro *(l'una)* € 8,00
Allergeni: 14

Ostriche Gillardeau *(l'una)* € 8,00
Allergeni: 14

LE NOSTRE SELEZIONI

Mini crudo (Selezione di 3 crudi) € 25,00

Il grand crudo (Selezione di 6 crudi) € 45,00

Il grand antipasto di mare (Selezione di 4 crudi e 6 caldi di mare) € 40,00
minimo per due persone *a persona*
Allergeni: 1-2-3-4-7-8-14

Antipasto caldo di mare (Selezione di 6 tipologie) € 25,00
minimo per due persone *a persona*
Allergeni: 1-2-3-4-7-8-14

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

Cestino di pane con olio evo € 4,00
Allergeni: 1-11

PRIMI PIATTI

Cavatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, allo scoglio
con pomodorino del Piennolo dop € 25,00

Allergeni: 1-2-7-4-14

Spaghettone trafilato al bronzo, aglio, olio e peperoncino
con tartare di gobbetti, lime e menta € 28,00

Allergeni: 1-2

Scialatiello fatto in casa trafilato al bronzo, con totanetti,
pacchetella del Piennolo e pecorino romano € 23,00

Allergeni: 1-7-14

Linguina Verrigni con burro salato d'Isigny, dentice, limone,
menta e fiore di zucca € 28,00

Allergeni: 1-7-8-14

Tagliolino fatto in casa all'uovo con mazzancolle fiore di zucca e bottarga € 26,00

Allergeni: 1-3-4-8

SECONDI PIATTI

Grigliata di calamaro di Santo Stefano* € 25,00
Allergeni: 14

Frittura di mare* € 25,00
Allergeni: 1-2-4-5-14

Calamaro farcito grigliato su pietralavica su salsa di pomodorino del Piennolo dop con olive e basilico € 26,00
Allergeni: 2--14

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, Fragolino *l'etto* € 10,00
Spigola, Orata, Rana Pescatrice, Sarago, Ombrina, Mormora, Cernia, Rombo *l'etto* € 9,00
Allergeni: 4

Catalana di crostacei della Trattoria del Pesce *(l'etto)* € 15,00
Allergeni: 2-9

** Prodotto trattato termicamente per garantire la sicurezza alimentare, tramite abbattimento e congelamento del prodotto fresco.*

CONTORNI

Patate al forno	€	7,00
Cicoria ripassata o all'agro	€	7,00
Scarola croccante con olive e uvetta	€	8,00
Spinaci all'agro o burro e parmigiano	€	6,00
Insalata di pomodori con cipolla di Tropea e basilico	€	7,00

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