

Restaurant

Capitolo *Tre*

NAPOLI | PORTO ROTONDO



Country
PORTO ROTONDO

Cap.3

INTRODUZIONE

Alici Fritte

1,4

18

Impepata di cozze

11

20

Soutè di vongole

11

25

Tartare di tonno

con lamelle di mela verde in osmosi

di limone e tarallo napoletano

1,4,8

30

Polpo alla plancha

su salsa alla luciana

con bottarga di muggine, crumble

al basilico e salsa aioli

1,4,7,11

25

Plateau di Crudi

per 2 persone

2,4,11

90

Cap.3

CAPITOLO 1^o

Gnocchetti gamberi rossi

e provolone del monaco

1,2

25

Linguina alle Vongole Super

1,11

25

Pasta fresca selezione *Capitolo Tre*

con Astice Blu o Aragosta

per 2 persone

1,2,11

€/Kg s.d.

Cap.3

CAPITOLO 2^o

Filetto di spigola all'acqua pazza

con zucchine marinate

4,9,14

25

Frittura di Gamberi e Calamari

1,2,11

25

Trancio di pesce bianco al forno

con insalatina di stagione

4,9

25

Bistecca di tonno alla brace

su misticanza selvatica, mandorle

e aceto balsamico di Modena

4,8,14

30

Cap.3

BRACE

Gamberi Rossi alla brace

2

120/kg.

Scampi alla brace

2

120/kg.

Gamberi Blu alla brace

2

110/kg.

Aragosta alla brace

2

200/kg.

Astice Blu alla brace

2

150/kg.

Carne alla brace

€/Kg s.d.

Cap.3

DOLCI

Selezione *Capitolo Tre*

1,7,8

12

Acqua San Pellegrino

5

Acqua Panna

5

Caffè

3

Avvertenze per il consumatore

Riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e Khorasan), **segale**, **orzo**, **avena**, **uova** e prodotti a base di uova, **soia** e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa e solfiti**, **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**; **sedano** e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.

Allergeni

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1- Cereali | 8- Frutta a guscio |
| 2- Crostacei | 9- Sedano |
| 3- Uova | 10- Senape |
| 4- Pesce | 11- Molluschi |
| 5- Arachidi | 12- Lupini |
| 6- Soia | 13- Sesamo |
| 7- Latticini | 14- Solfiti |

Coperto 10€

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata e i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (**) sono abbattuti all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.