

Ristorante “Al Cicheto”

Antipasti

Battuta di ricciola con burrata e bottarga piccante 14,00 *4,7,

Carpaccio di spigola su maionese di plancton con perle di nocciole 14,00

Plato' di scampi e gamberoni rossi 20,00 *2,4,12,

Tartare di tonno rosso alla siciliana 14,00 *1,4,

Astice mantecato con polentina morbida 12,00 *1,2,4,7,

Gamberoni in crosta di melanzane su burrata con salsa pizzaiola 14,00 *1,2,4,5,7,

Noci di cape-sante scottate con baccala 14,00 *4,5,6,7,8,14,

Uovo in crosta con fonduta tartufata e speck croccante 12,00 *1,3,5,7,

Sfogliatina calda ai funghi 12,00 *1,3,7

(le mezze porzioni vengono conteggiate al 75% del prezzo originale)

*Elenco degli ingredienti considerati allergeni utilizzati nei pietanze sopra elencate

1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi