

Ristorante  
“Al Cicheto”

## Secondi

Frittura di scampi ,gamberoni ,calamari 22,00 \*1,2,4,5,14,

Trancio di spigola su maionese di plancton con asparagi e bottarga 18,00 \*4,5,3

Filetti di rombo con vongole e castagne 16,00 \*1,4,5,

Gamberoni in crosta kadaifi 18,00 \*1,2,4,5,8,

Filetto di ombrina in crosta di olive su crema di patate 16,00 \*1,4,7,

Trancio di tonno rosso su lardo di patanegra con invidia e foglie d'ostrica 20,00

Catalana di astice,scampi e gamberoni 40,00 \*2,4,9,10,

Tagliata di manzo 18,00

Costolette di agnello in crosta di erbe 16,00 \*1,10,

(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,4pesce,5 arachidi,6 soia,7latticini,8 frutta a guscio,9 sedano,  
10 senape,11semi di sesamo,12 anidride solforosa e solfiti,13 lupini,14molluschi