



l'Arenella

RISTORANTE SUL MARE

Gentile cliente,

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel manuale di autocontrollo ai sensi del reg. CE N. 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche: pesce e prodotti a base di pesce; molluschi e prodotti a base di molluschi; crostacei e prodotti a base di crostacei; cereali contenenti glutine, 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; sedano e prodotti a base di sedano; 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 consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche“.

@ il pesce crudo è stato abbattuto a -20° per 24h come richiesto dal reg. 853/2004

**si avvisa la spettabile clientela che al fine di mantenere costante la varietà dei piatti si fa uso sia di prodotti freschi, sia congelati sia surgelati*

Plateu_{2,4,14} Royal da comporre al pezzo :

*Le tartare si possono aggiungere singolarmente nel plateau
da Aggiungere a piacimento....*

<i>Capasanta scaloppata con olio e lime</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Gambero rosso M</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gambero rosso L</i>	<i>8,00€</i>
<i>Gambero Blu del Nord-Atlantico</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Ostrica Fine Belon 00</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Ostriche Kiss n°2</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Riccio</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Scampi L</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Scampi M</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Cannolicchi</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Tartufi di Mare</i>	<i>7,00 €</i>

ANTIPASTI CRUDI

<i>Millefoglie di sashimi di 4Tonno[®], Sedano[®], Mela verde e pane carasau¹</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>4Tris di Tartare^{®*} (ombrina, tonno[®], salmone) anche singolarmente</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>Tartare di Gamberi 2Rossi</i>	<i>€ 25,00</i>

ANTIPASTI CALDI

<i>Insalata Polpo^{4*} e patate, Avocado e Tzatziki 7</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Acciughe^{*®} 1Croccanti⁴ & alici^{*®} marinate al limone e Aneto</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Impepata di 14Cozze in bianco e pane fritto¹</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Foie gras, patanegra, pan brioche e cipolle caramellate</i>	<i>€ 28,00</i>

PRIMI 1,2,4,14

Linguine aglio , olio , peperoncino ,latte di cocco e Ricci € 26,00

Tagliolini all'uovo Vongole e Bottarga € 22,00

*Gnocchetti di patate, bianco di Branzino, pomodoro datterino
e olive taggiasche* €22,00

Cavatello allo scoglio dell' Arenella €25,00
(cozze, vongole, gamberetti, cannolicchi, capesante)

*Carbonara di mare mantecata al corallo di capasanta e
gamberi* crudi profumati al lime* € 27,00

SECONDI^{2,4}

- Fritto misto Imperiale dell'Arenella
con calamari, acciughe, gamberoni, scampetti, pesciolini e verdure
croccanti.*
- € 33,00*
- Spadellata di verdure e Crostacei**
- € 36,00*
- Trancio di Ombrina cotta sulla pelle, con amatriciana di taccole*
- € 28,00*
- Tentacolo di Polpo* BBQ al miso, Verdure croccanti e purea di patata
dolce*
- € 25,00*
- Tataki di tonno®, insalata di finocchi e arance e salsa di capperi*
- € 30,00*
- Pescatrice in guazzetto ai tre pomodorini*
- € 28,00*

I DOLCI

Sacripantina € 8,00

Mousse allo yogurt con croccante al pistacchio € 8,00

Tiramisù € 8,00

Cheesecake New york con ristretto riduzione fragole € 8,00

Gelato alla Crema con Fragole e Mirtilli € 7,00

Sorbetto al Limone € 7,00

Coperto 5,00€

1. cereali e derivati: grano, segale, orzo, avena , farro , kamut
2. Crostacei: Gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi
3. Uova e derivati: pasta uovo, maionese, biscotti, creme, gelati, emulsionanti, torte
4. Pesce e derivati: tutti i prodotti di pesce ad eccezione della gelatina di pesce
5. Arachidi e prodotti derivati: burro arachidi, olio arachidi, snack , torrone
6. Soia e proteine derivate dalla soia
7. latte e tutti i prodotti derivati dal lattosio
8. Frutta a guscio ovvero :mandorle, nocciole, noci, noci tekan, pistacchi, noci macadamia, pinoli
9. Sedano
10. Senape e prodotti derivati dalla senape: semi di senape, germogli senape , foglie senape
11. Sesamo e prodotti derivati dal sesamo: semi , farina
12. Anidride solforosa e solfiti solo superiori a 10mg/L
13. Lupini
14. Molluschi :capasanta , cannolicchio, fasolare, lumachina, cozza, ostrica, tartufo mare, vongola e derivati dagli stessi