

## Antipasti

- Zuppa di cozze con latte di cocco, coriandolo, zenzero, peperoncino e lime (7,14) € 14,00
- Gamberoni al vapore con frutto della passione, olio, basilico (2) € 16,00
- Alici alla milanese fritte con squacquerone, pomodori secchi, clorofilla e prezzemolo riccio (1, 3, 7 ,12) € 14,00
- Carpaccio di branzino con agrumi, mentuccia, sale affumicato e cialda al nero di seppia (1, 4) € 17,00
- Insalata di polpo con indivia belga, sedanorapa fermentato, vellutata di carote (9, 13, 14) € 16,00



## Primi piatti

Bucatini curcuma e zafferano con scampi crudi, menta e mandorle tostate (1, 2, 8, 9, 14) € 22,00

Riso carnaroli con polpetti veraci, crema di ciliegino, olive di Gaeta e salsa burrata (1, 7, 9, 14) € 17,00

Cavatelli con vongole, fagiolini, pomodori Pachino, vene cress e cipolla rosa (1, 2, 9, 14) € 17,00

Vermicelli di Gragnano con gamberi rossi crudi di Mazara del Vallo, Martini rosso, dragoncello, acqua di fragole (1, 2, 9, 14) € 18,00

Linguine con ragù di spigola, limone di Sorrento, colatura di alici e mollicata siciliana (1, 4, 9, 14) € 16,00



## Secondi piatti

|  |         |
|--|---------|
| Triglia in padella con tapioca, verdure croccanti e salsa zafferano (1, 4, 9, 14)    | € 22,00 |
| Pesce spada con pomodori verdi, pesche e salsa chimichurri (4)                       | € 24,00 |
| Onata con patate viola cotte ad aria, polvere di yozu, pistacchio e rosmarino (4, 8) | € 22,00 |
| Tonno pinna gialla con finocchi al forno, arancia di Carella e Cointreau (4, 9, 14)  | € 25,00 |
| Fritto di calamari e gamberi gobetti locali (2, 14)                                  | € 18,00 |



RISTORANTE  
**DIPORTISTA**

## Dolci

Torta all'ananas con meringa italiana (1, 3, 8) € 8,00

Melindasù (1, 3, 7) € 8,00

Crema catalana con yerba mate (7) € 8,00

Sorbetto al limone (3, 6, 7, 8, 13) € 6,00

Tagliata di frutta € 8,00



RISTORANTE  
**DIPORTISTA**

## **Bibite**

Acqua Fonte De Medici naturale € 3,00

Acqua Fonte De Medici frizzante € 3,00

Caffè € 2,00

Coca Cola/ Coca Cola zero € 3,00

Fanta € 3,00

Pane € 2,00 pp

# Allergeni alimentari

## 1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati.

## 2. CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

## 3. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono, maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

## 4. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

## 5. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

## 6. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

## 7. LATTE E DERIVATI

Prodotti contenenti il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

## 8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, di acagiù e pecan, arachidi e pistacchi.

## 9. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

## 10. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

## 11. SESAMO

Semi interni usati per il pane, farina, anche se li contengono in minima percentuale

## 12. ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## 13. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari.

## 14. MOLLUSCHI

Canestrelle, cannolicchi, capesante, cozze, ostriche, patelle, vongole, telline, ecc.