

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

Moscardini fritti con riduzione Modenese (1, 4, 12) € 14,00

Carpaccio di branzino con agrumi, menta, sale affumicato e cialda al nero di seppia (1, 4) € 17,00

Domino di polenta alla piastra con stracotto di polpetti e vene cress (9, 14) € 16,00



Primi piatti

Bucatini con curcuma, zafferano, scampo crudo, 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

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

Cavatelli con polpetti novelli, calamari, gamberoni
e frutti di mare (1, 2, 9, 14) € 17,00



Secondi piatti

Triglia in padella, verdure croccanti e salsa allo zafferano (1, 4, 9, 14) € 22,00

Omaggio all'oriente: gamberoni in tempura con finto caviale alla soia e verdura di stagione (1, 2, 6) € 20,00

Ombrina con zucca e salsa ponzu (4, 9, 11, 13) € 23,00

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



Dolci

Torta con una base di cocco e ananas
e sopra meringa italiana (1, 3, 8) € 8,00

Melindasù (1, 3, 7) € 8,00

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

Tortino con il cuore caldo al cioccolato
panna e dulce de leche (3, 7, 8) € 8,00

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

Tagliata di ananas € 7,00



RISTORANTE

DIPORTISTA

Bibite

Acqua Egeria naturale € 3,00

Acqua Egeria 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.