



**ALBERTO BERARDI**

RISTORATORI DAL 1934

**MENU**  
**IL MIO**  
**MONDO**

**LIQUI**  
**DO**

Un racconto fatto di ricerca dei sapori del territorio, dove la qualità delle materie prime e il rispetto dei piccoli produttori ne fanno da pilastri.

*Alberto Bernardi*

**A COSA  
ADERIAMO**



**Slow Food®**  
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food,  
un patto fra cuochi e piccoli produttori per  
promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del  
territorio e salvare la biodiversità



**Arca del Gusto**

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che  
appartengono alla cultura e alla tradizione di  
tutto il mondo e che rischiano di scomparire



I Presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

# La nostra prop@sta..

si articola a seconda  
del mercato ittico giornaliero

tutela le piccole produzioni  
grazie ai Presidi Slow Food



comunica ogni  
allergene

il mercoledì e giovedì  
cucina in famiglia

minimizza rischi biologici  
con abbattimento termico  
dove necessario

CE 853/2004

prepara il pane e dolci in casa

I **due menu degustazione**, s'intendono a persona  
e condiviso da tutti i commensali del tavolo.

## Menù "adottato"

BACCALÀ MANTECATO (4,7)	8,00
MALTAGLIATI CON BACCALÀ, CECI E CICERCHIA DI SERRA DÈ CONTI (1,3,4,9)	13,00
BACCALÀ CBT SU CREMA DI PARMIGIANO E POLVERE DI POMODORO (4,7,9)	16,00
DESSERT ALLA CARTA	
<b><u>36,00</u></b>	

## CRUDO E COTTO (MINIMO 2 PERSONE)

BIS DI OSTRICHE (14)	
CRUDITÀ DI MAZZA, TARTARE E GAMBERO ROSSO (2,14)	20,00
CARPACCIO DI SPIGOLA NOSTRANA GASTRIQUE E PANNA ACIDA AL LIME (4,7)	16,00
POLPO FRESCO CON PANE ALL'NDUJA E CREMA DI PATATE (1,9,14)	15,00
RISOTTO, VIALONE NANO, "ALBERTO BERARDI" (4,7,9)	13,00
TRIGLIA ALLA BERNA (1,4)	16,00
DESSERT ALLA CARTA	
<b><u>60,00</u></b>	

## Ostrea

MARIE MORGAN, BRETAGNA CALIBRO 3 (14)	4,00
TARBOURICH, SACCA SCARDOVARI, ITALIA CALIBRO 3 (14)	5,50
BODEAUSE, MARENNE OLERONS CALIBRO 2 (14)	4,00
VERTE, MARENNE OLERONS CALIBRO 3 (14)	4,00
POGET UTAH BEACH, NORMANDIA (14)	4,50

\*\*\*

## Antipasti

ALICI IN 4 SENSI (1,4)	18,00
SEPIOLINE ALLA JACKSON POLLOK (1,7,14)	15,00
“CROCCHETTE” DI STOCCAFISSO (1,4,7,9)	7,00
CALAMARETTI GRIGLIATI ALLA CARBONARA (14)	15,00
SGOMBRO FRITTO E MARINATO (4,9)	8,00
CARPACCIO DI MAZZANCOLLE CON CARCIOFI E OLIO AL BASILICO (2)	15,00
CANOCCHIE A VAPORE CON CIMICIURRI (2)	15,00
INSALATINA DI SEPIA ALLA MODA DEL 1 MAGGIO (7,14)	13,00

\*\*\*

## Primi piatti

CHITARRINE FATTE IN CASA CON VONGOLE SGUSCIATE E BOTTARGA DI CABRAS (1,3,4,9,14)	14,00
TONNARELLI AL NERO DI SEPPIA, PESTO DI RUCOLA E CACIORICOTTA DEL CILENTO (1,3,7,9,14)	13,00
SPAGHETTI ALLE OSTRICHE BODEAUSE (1,9,14)	18,00
MALTAGLIATI RIPIENI DI CODA DI ROSPO CON PESTO DI POMODORO E MANDORLE (1,3,4,9)	14,00

\*\*\*

## Secondi piatti

FRITTURA DEL PESCATO (1,2,3,4,14)	18,00
TOTANI E MAZZANCOLLE ALLA BRACE (1,2)	20,00
GRIGLIATA DEL PESCATO NOSTRANO (1,2,4,14)	23,00
SCAMPI DI GIORNATA ALLA BRACE O AL SALE (1,2)	ALL'ETTO 7,00

\*\*\*

## **I DOLCI, fatti in casa**

SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE	3,00
TIRAMISÙ (1,3,7,8)	5,00
GELATO AL CIOCCOLATO CON COLATURA DI ALICI (3,4,7,8)	4,00
PARFAIT ALLA SAPA CON LONZINO DI FICHI (1,3,7,8)	7,00
TORTA DI MELE CON CREMA PASTICCERA ALLA FAVA DI TONKA (1,3,7,8)	5,00
CHEESE CAKE A MODO NOSTRO (1,3,7,8)	6,00

\*\*\*

## **“La bocca non è stracca se non sa di vacca”**

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI VACCINO	8,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- SALVA CREMASCO 12 MESI STAGIONATURA (CREMA/LODI)</li><li>- HZHOFER 8 MESI STAGIONATURA, NOTE MINERALI (CANTON TICINO)</li><li>- CHEDDAR 8 MESI STAGIONATURA (INGHILTERRA, WOOKEY HOLE) LAVORATO TUTTO A MANO, ANCHE NELLA FASE DI STAGIONATURA E RICOPERTO CON UNA GARZA</li><li>- ERBORINATO CON MIRTILLI IN SUPERFICIE CON CROSTA EDIBILE (MONCENISIO PIEMONTE)</li></ul>	

\*\*\*

<b><u>PANE FATTO IN CASA</u></b> (1,7,8,11)	<b>3,00</b>
---	-------------

## BEVANDE

ACQUA FILTRATA NATURALE E GASSATA	1,50
PLOSE IN BOTTIGLIA	3,00
“VINO DELLA MAISON” FRIZZANTE	15,00
“VINO DELLA MAISON” FERMO	12,00
BIBITE	2,50
COCA COLA lt 1	5,00
BIRRA ROTHHAUS, GERMANIA (FORESTA NERA), 5,1%, 33 cl	4,00
MARINERA, ALTA F., LA COTTA SASSOCORVARO, 4,8%, 75 cl	13,00
CAFFÈ BIO ARABICA 100%	1,50
DECAFFEINATO	1,70
GINSENG   ORZO   TÈ   TISANE   CAPPUCCINO	2,00
EVENTUALI CORREZIONI	0,50



**SI PREGA SEMPRE DI AVVERTIRE IL PERSONALE PER QUALSIASI ALLERGIE  
E/O INTOLLERANZE**

**TABELLA ALLERGENI ALIMENTARI**

1. **CEREALI** CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
2. **CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. **UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. **PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. **ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. **SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. **LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. **FRUTTA A GUSCIO** COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
9. **SEDANO** E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. **SENAPE** E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA** E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
13. **LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI 14. **MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

*Per intolleranze e/o allergie avvisare preventivamente il personale di sala. Gli allergeni vengono riportati singolarmente sul piatto e la tabella degli allergeni alimentari RE.CE. 1169/2011 la trovate visionabile in fondo al menù.*

*In casi rarissimi, che verranno comunque comunicati dal personale, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati e/o congelati o scongelati.*

*Il metodo di "abbattimento termico": operazione di carattere preventiva per minimizzare rischi microbiologici CE 853/2004, viene usato per il pesce destinato ad essere mangiato crudo o per particolari esigenze.*