



**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

## Menù Degustazione (possibilità di scegliere ogni singolo piatto)

### 1) “decide la cucina!” | 45,00 (bevande escluse)

Menù 4 portate dall'antipasto al dolce (esclusivamente per tutto il tavolo)

### 2) “crudo & cotto” | 55,00 (bevande escluse)

(esclusivamente per tutto il tavolo)

Carpaccio di baccalà, mazzancolle e gamberi rossi (2,3,4,8) 16,00

Tartare di tonno (3,4,8) 15,00

Risotto con vialone nano di Grumolo delle Abbadesse all'aringa affumicata, zenzero e zeste di limone (4,7,9) (Min 2 persone) 13,00

Petto di piccione con chutney di lampone e tartare di gambero rosso (2) 16,00

Gelato al cioccolato con colatura di alici (4,7,8) 4,00

## “carta delle ostriche”

Regal Or, Irlanda calibro 4 <sup>(14)</sup>	6,00
Sentinelle, Irlanda, calibro 3 <sup>(14)</sup>	5,00
Maries Morgan, Bretagna, calibro 3 <sup>(14)</sup>	4,50
Bodeause di D. Herve, Marennes Oleron calibro 4 <sup>(14)</sup>	4,00
Special Utah beach, Normandia, calibro 3 <sup>(14)</sup>	4,50

## “Menù alla carta”

### Antipasti

Sgombro fritto e marinato <sup>(1,3,4,8,9)</sup>	8,00
Baccalà mantecato con chips di riso al nero <sup>(4,7)</sup>	8,00
Alici in 4 sensi <sup>(1,3,4)</sup>	18,00
Seppioline alla Jackson Pollock <sup>(1,7,14)</sup>	15,00
Seppia nostrana con ceci e arancia <sup>(14)</sup>	13,00
Polpo con mojo picon e patate <sup>(14)</sup>	13,00
Canocchie a vapore <sup>(3,8,14)</sup>	13,00
Cozze alla tarantina <sup>(14)</sup>	8,00

## Primi piatti

Chitarrine vongole e bottarga di Cabras (1,3,4,9,14)	14,00
Maltagliati con ceci neri di Murgia, cozze e pomodoro giallo (1,9,14)	13,00
Maccheroncini di Campofilone con baci (1,3,9,14)	13,00
Fusilloni con friggirelli, crema di peperoni, calamari e veraci (1,9,14)	15,00

## Secondi piatti

Fritto misto di paranza (1,2,3,4,14)	18,00
Grigliata mista alla brace (1,2,4,14)	24,00
Mazzancolle e totani alla brace (4)	20,00

## Pesci da condividere:

San Pietro 1250 gr (4,9)	78,00
San Pietro 800 gr (4,9)	52,00
San Pietro 700 gr (4,9)	45,00
Spigola 650 gr (4,9)	48,00
Dentice 800 gr (4,9)	52,00

## Dolci & C

Sorbetto al frutto della passione di Paolo Brunelli (3,7,8)	3,00
Gelato al pistacchio di Paolo Brunelli (3,7,8)	3,00
Tiramisù (1,3,7,8)	5,00
Spuma al tè verde con zenzero (1,7)	6,00
Semifreddo alla sapa (mosto cotto) con lonzino di fichi (3,7,8)	7,00
Semifreddo alla fragola con coulis di fragola e bignè al frutto passione (1,3,7)	6,00
Bavarese alla pesca e mango (3,7,8)	6,00
Biscotteria secca (1,3,7,8)	5,00
Dessert di formaggio (7)	5,00
Cocomero	3,00

***Coperto e pane fatto in casa*** (1,7,8,11) **3,00**

## **Bevande**

Acqua filtrata Culligan	1,50
Acqua Plose in bottiglia	3,00
Bibite	3,00
Birra Rothause, pils dalla Foresta Nera 33 cl	4,50
Marinera, alta fermentazione – La Cotta Sassocorvaro 75 cl	13,00

## **Caffetteria**

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 decongelati.*

*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.*