



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)

Tris di crostacei, percebes, gamberi viola e rossi (2,3,4,8) 16,00

Carpaccio di spada con gazpacho di sedano e mela verde (4) 16,00

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 cbt e arrostito con tartare di gambero rosso (1,2,9) 18,00

Semifreddo al lime con salsa di lamponi (3,7) 6,00

“carta delle ostriche”

Cocollos, Irlanda, ostrica di Donegal ⁽¹⁴⁾	4,50
Tia Maraa, Irlanda, famiglia Gilardeau ⁽¹⁴⁾	5,00
Special Utah beach, Francia, Normandia ⁽¹⁴⁾	4,50
Prieur Brien, Francia, Bacino di Thau ⁽¹⁴⁾	5,50
Cap Horn, Francia, Loira ⁽¹⁴⁾	4,00
Amelie, Francia, Marennes Oleron ⁽¹⁴⁾	6,00

“Menù alla carta”

Antipasti

Sgombro fritto e marinato ^(1,3,4,8,9)	8,00
Baccalà mantecato con chips di riso al nero ^(4,7)	8,00
Alici in 4 sensi ^(1,3,4)	18,00
Seppioline alla Jackson Pollock ^(1,7,14)	15,00
Seppia nostrana con ceci e arancia ⁽¹⁴⁾	13,00
Cozze alla tarantina ⁽¹⁴⁾	9,00
Polpo all'nduja su crema di patate e sapa ^(1,14)	15,00
Tartare di tonno con gastrique ⁽⁴⁾	15,00

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
Tonnarelli al nero di seppia, con seppia, pesto di rucola e cacioricotta del Cilento (1,3,7,8,9,14)	15,00
Fusilloni con friggittelli, 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
Tagliata di tonno con katsuobushi (4)	16,00
Totani alla brace (1,14)	15,00
Rana pescatrice in tempura con panzanella di pomodoro (1,4,9)	20,00
Branzino alla Mediterranea con patate, pachini e olive 1400 gr (4,9)	88,00
Branzino alla Mediterranea con patate, pachini e olive 700 gr (4,9)	43,00

Dolci & C

Crema pasticcera con olio al limone e pepe di timut di Paolo Brunelli (3,7,8) 4,00

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

Spuma al tè verde, zenzero e biscottino di panpepato (1,3,7,8) 6,00

Tiramisù (1,3,7,8) 5,00

Semifreddo alla sapa (mosto cotto) con lonzino di fichi (3,7,8) 7,00

Biscotteria secca (1,3,7,8) 5,00

Dessert di formaggio (7) 5,00

Cocomero 2,50

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.