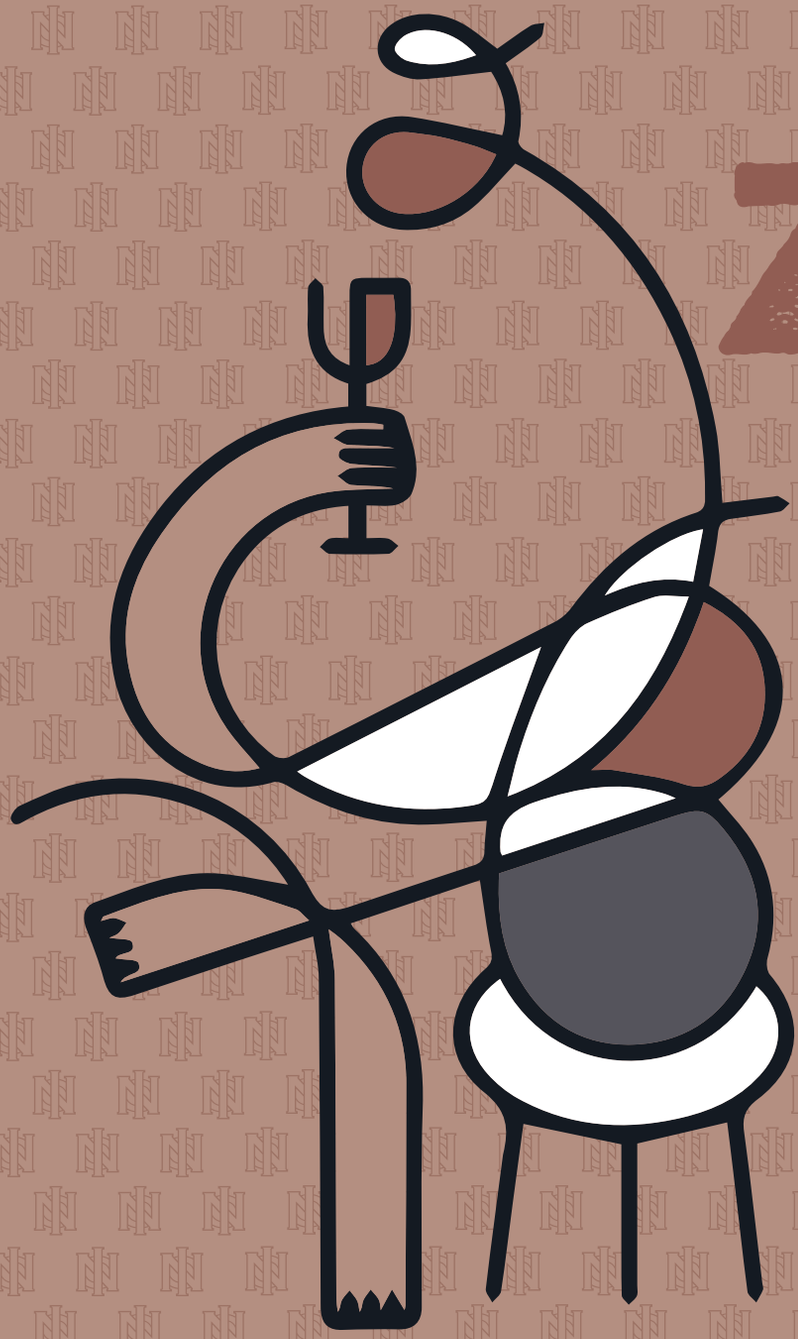
MENU'

Giuseppe Scicchitano

INNOVAZIONE



CRUDI

(14) Tartufi di mare	60,00 al Kg
(12-14) Scampi	100,00 al Kg
(12-14) Gamberoni	110,00 al Kg
(12-14) Scampi reali	120,00 al Kg
(14) Cannolicchi	40,00 al Kg
(14) Riccio di mare	7,00 al Pz.
(2-12) Carabineros	120,00 al Kg
(2-4-12) Degustazione di tartare	35,00

OSTRICHE

(14) David Hervet	7,00 al pz.
(14) Gillardeau	7,00 al pz.
(14) Regal or	8,00 al pz.
(14) Tarbouriech	9,00 al pz

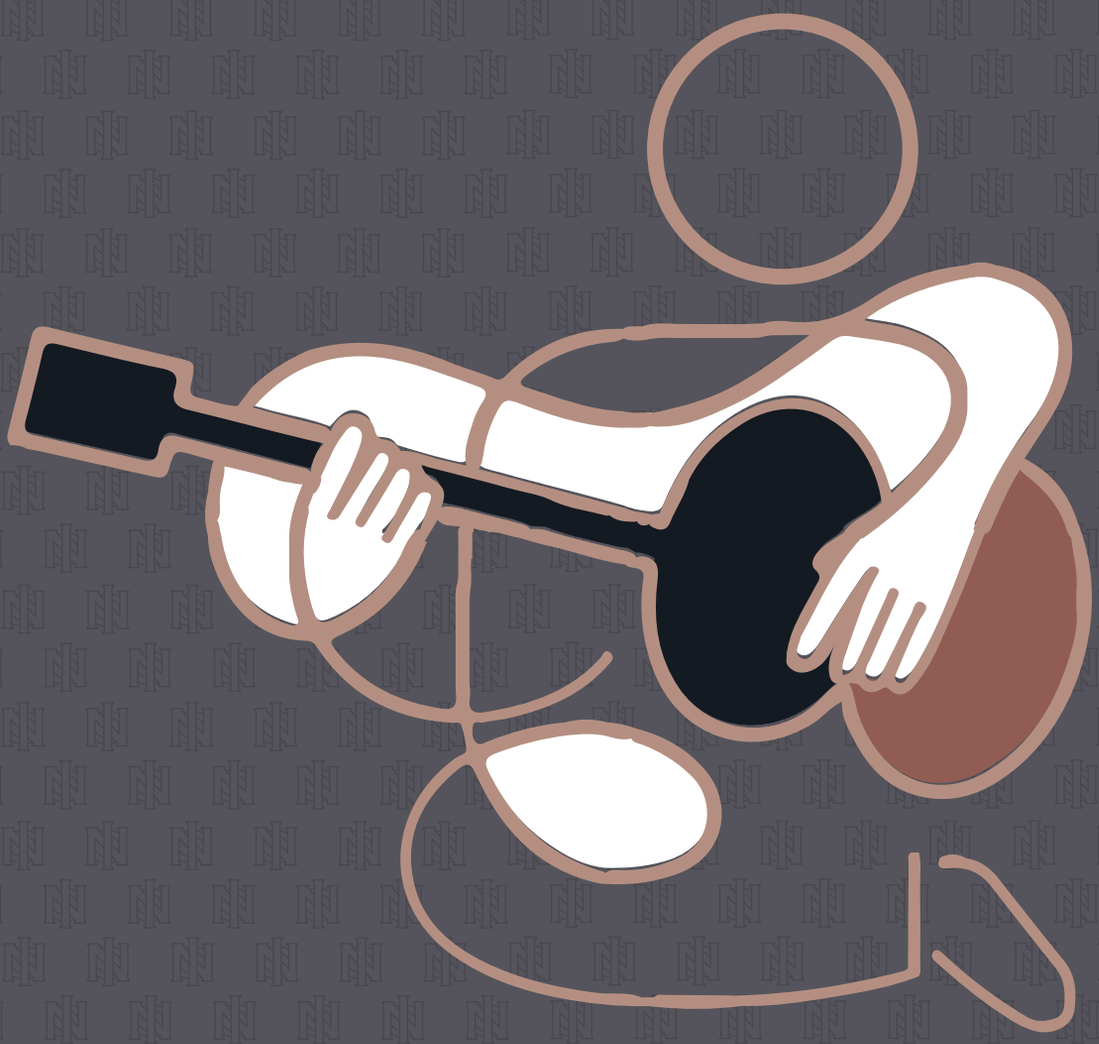
PASSIONE

CROSTACEI

(2) Astice Blu	130,00 al Kg.
(2) Aragosta	200,00 al Kg.
(2) Cicale	200,00 al Kg.
(2) King crab	200,00 al Kg.
(2-12) Scamponi reali	120,00 al Kg.

Possono essere preparati su richiesta e preferenze del cliente

STUDIO

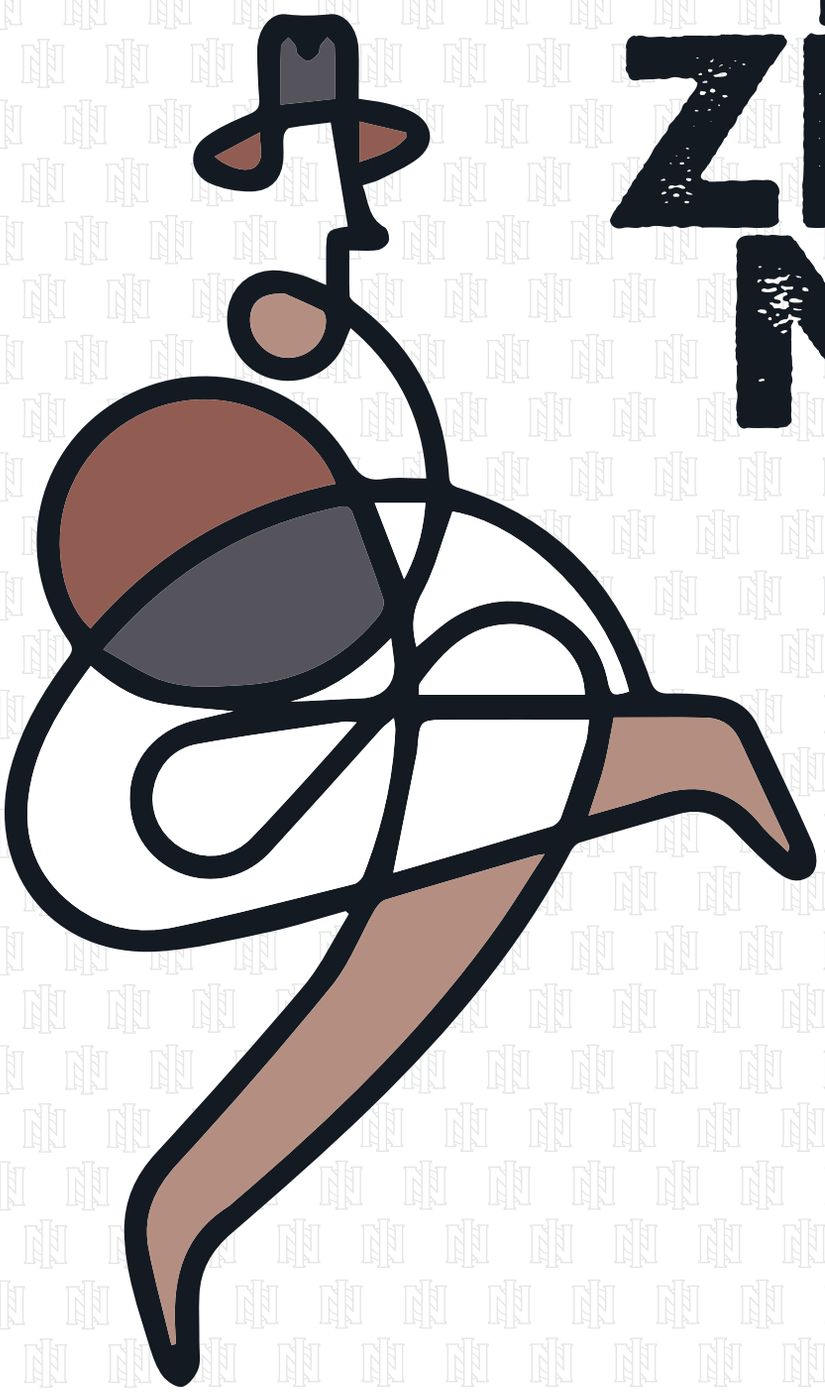


IL NOSTRO PESCATO

(4) Spigola	70,00 al Kg
(4) Orata	70,00 al Kg
(4) Dentice	70,00 al Kg
(4) Pescatrice	70,00 al Kg
(4) Coccio	70,00 al Kg
(4) Scorfano	70,00 al Kg
(4) San Pietro	70,00 al Kg
(4) Triglia	70,00 al Kg
(4) Pezzogna	70,00 al Kg
(4) Ricciola	70,00 al Kg
(4) Calamaro	60,00 al Kg
(4) Cernia	70,00 al Kg

Possono essere preparati su richiesta e preferenze del cliente

DEDIZIONE



ANTIPASTI

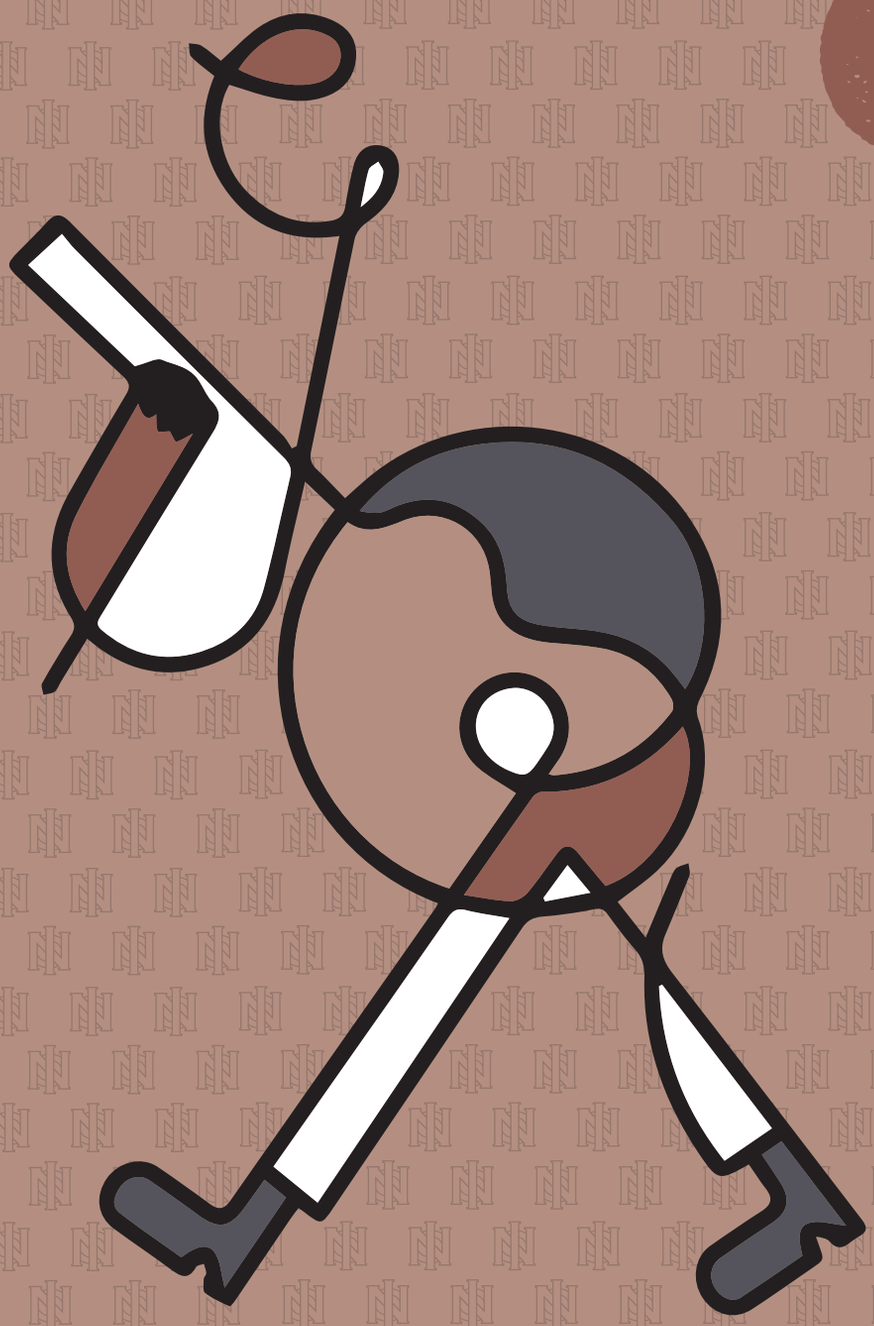
(14) Polpo all'insalata	14,00
(1-14) Soutè di vongole	16,00
(2-7-12) Mare e Fuoco *"Gamberi rossi alla fiamma con provola affumicata di Agerola"*	24,00
(2-7-12) Polpo allo scugnizzo *"Polpo con ricotta in salvietta, cicoli e tarallo napoletano"*	16,00
(1-2-7) Cheescake Maria " Innovative" *"Fresella sbriciolata, ricotta in salvietta e gambero"*	24,00
(1-2-14) Hot Dog *"Maionese al lime e scampo semiscottato"*	16,00
(1-2-14) Seppia allo Scammaro *"Seppia a vapore con uvetta passita, pinoli, olive nere e salsa di alici del cantabrico."*	18,00
(14) Perle di cozze *"Cozze alla brace"*	14,00
(1-4-7-14) Gambero Pop *"Popcorn di gamberi con chips di polpo e maionese teriyaki"*	18,00
(1-4-7-14) Il Marinato *"salmone pesce spada e pesce bianco"*	16,00

TRA DIZIONE

PRIMI

(14) Astice Blu e Patate *"candele con patate e provola"*	30,00
(1-14) Cetara *"Linguine con alici di cetara e tarallo napoletano"*	22,00
(1-2-14) Miseria e Nobiltà *"Spaghetti aglio olio e peperoncino e caviale grattuggiato"*	22,00
(1-14) Spaghetti alle vongole veraci e polvere di alghe bio	22,00
(1-2-4-14) Lo Scoglio	22,00
(1-2) Gamberi alla chitarra *"Chiterra monograno Felicetti con tartare di gamberi nel suo ristretto profumato alla fiamma"*	25,00
(1-2-4-14) Risotto ai crudi	35,00
(1-2-4-14) Special Innovative	24,00
(1-14) Il Riccio *"Spaghetti, gin, lime e riccio"*	25,00
(1-14) Come una Cheescake *"Spaghetto con base di fresella sbriciolata, ricotta in salvietta, burro cioccolato, tartare di gambero e foglia d'oro.*	28,00

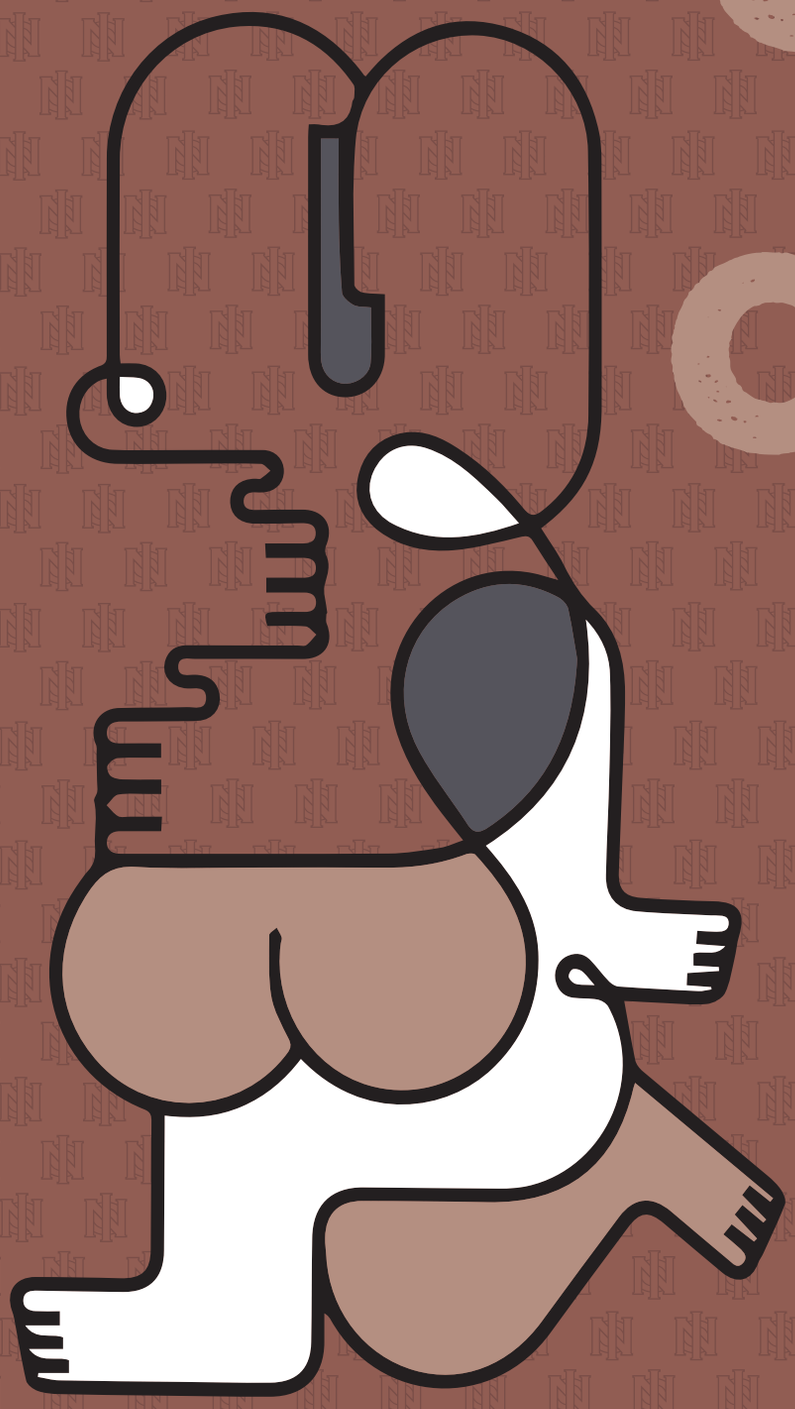
RICERCA



SECONDI

(14) Baccalà sovrano *"Baccalà in olio cottura con erbe spontanee"*	22,00
(2-7-12) BaccaNapoli *"Baccalà in tempura con spuma di friarielli napoletani)"*	20,00
(1-2-14) Fritto *"frittura di gamberi e calamari"*	16,00
(2-7) Polpo Esaltato	18,00
(1-4) La paranza *"triglie, merluzzi e soace fritti"*	17,00
2-7) Astice Gold *"Astice blu su provola stirata e foglia d'oro"*	140,00

SACRIFICIO



DESSERT

(1-3-7-8) Soffio diplomatico *"Velo di cioccolato bianco con frutti di bosco e crema diplomatica su sfoglia croccante"*	8,00
(1-3-7-8) Saker Tower	8,00
(1-3-7-8) Bignamisù	8,00
(1-3-7-8) Come una Cassata *"VSoffice pan di spagna con cuore di ricotta, cioccolato e caramello salato."*	8,00

Allergeni e intolleranze
circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie ed intolleranze alimentari nei piatti da noi preparati indichiamo qui di seguito l'elenco delle 14 categorie di allergeni definiti dalla normativa UE n.1169/2011:

1 .CEREALI contenenti glutine come grano, segale orzo,acena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivat
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 SOLFITTI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10/litro in termini di anidride solforosa totale
13) LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Invitiamo i gentili clienti a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono tuttavia escludere contaminazioni crociate.

A' FIGLIA D''O MARENARO
INNOVATIVE
Restaurant