

Loscottadito

La Cucina

ANTIPASTI STARTERS

POLPO SU PURÉ DI PATATE E RUCOLA LATTE, BURRO, rucola OCTOPUS ON POTATO PURÉE AND ARUGULA MILK, BUTTER, arugula	14,00 €
INSALATINA DI SEPIA carote, rucola, SEMI DI ZUCCA, SEPIA CUTTLEFISH SALAD Carrots, arugula, pumpkin seeds, cuttlefish	14,00 €
SPIEDINI DI ALICI ALLA BECCAFICO PINOLI, ALICI, PANE, uvetta, agrumi SARDINE SKEWERS BECCAFICO STYLE PINE NUTS, SARDINES, BREAD, raisins, citrus	15,00 €
POLPETTE DI PESCE su crema di verdure GORGONZOLA, LATTE e MANDORLE FISH MEATBALLS on vegetable cream GORGONZOLA, MILK, almonds	15,00 €

I CRUDI RAW FISH

CARPACCIO DI CAPASANTA coulis di pomodoro, coulis agli agrumi e salsa tzatziki, PESCE, YOGURT SCALLOP CARPACCIO tomato coulis, citrus coulis, tzatziki sauce, FISH, YOGURT	18,00 €
CARPACCIO DI SPIGOLA aneto, SEMI DI GIRASOLE, pepe rosa, PESCE SEA BASS CARPACCIO dill, SUNFLOWER SEEDS, pink pepper, FISH	16,00 €
TARTAR DI TONNO SEDANO, pomodoro, cipolla di Tropea, SENAPE, PESCE, YOGURT TUNA TARTARE CELERY, tomato, Tropea red onion, MUSTARD, FISH, YOGURT	16,00 €
TARTAR DI GAMBERO olio e agrumi, CROSTACEI SHRIMP TARTARE oil and citrus, SHELLFISH	16,00 €
SCAMPI CON CATALANA DI VERDURE pomodorino, SEDANO, cipolla di Tropea, CROSTACEI SCAMPI WITH VEGETABLES SALADE cherry tomato, CELERY, Tropea red onion, SHELLFISH	25,00 €

Si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. ce. n°852/04). In assenza di prodotto fresco possiamo ricorrere al congelato surgelato.
Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

We inform you that some products are treated with temperature reduction (pursuant to EC Reg. No. 852/04). In the absence of fresh product, we may use frozen product.
Our internal productions are artisanal: therefore, it's not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not included in the recipe. Our staff is available for further information.

LA PASTA FRESCA PASTA

CHITARRINA AL SUGO DI MARE BIANCO SEPIA, MOLLUSCHI, CROSTACEI, UOVA, FARINA CHITARRINA WITH WHITE SEA SAUCE CUTTLEFISH, MOLLUSKS, SHELLFISH, EGGS, FLOUR	15,00 €
GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI CALAMARI UOVA, FARINA, PESCE, pomodoro, capperi POTATO GNOCCHI WITH SQUID RAGOUT EGGS, FLOUR, FISH, tomato, capers	15,00 €
SPAGHETTONE GALLINELLA E CARCIOFI PESCE, FARINA, UOVA, MOLLUSCHI, carciofi SPAGHETTONE WITH GURNARD FISH AND ARTICHOKES FISH, FLOUR, EGGS, MOLLUSKS, artichokes	15,00 €

I SECONDI MAIN COURSES

CALAMARI AL FORNO PANATI e Insalatina di Pomodori PESCE, PANE, pomodori BAKED BREADED CALAMARI With Tomato Salad FISH, BREAD, tomatoes	15,00 €
SPIEDINO SFILETTATO DI SPIGOLA con Verdure al Forno PESCE, verdure SEA BASS FILLET SKEWER with Baked Vegetables Fish, vegetables	17,00 €
TRANCIO DI BACCALÀ con Spinaci e la nostra Giardiniera PESCE, verdure COD FILLET With Spinach And Our Pickled Vegetables Fish, vegetables	20,00 €
PESCE AL FORNO con Verdure PESCE, verdure BAKED FISH With Vegetables Fish, vegetables	60 € / kg
FRITTURA DI PARANZA E CALAMARI Con Verdurine PESCE, verdure MIXED FRIED FISH AND CALAMARI WITH VEGETABLES Fish, mollusks, vegetables	18,00 €
PATATE AL FORNO / ROASTED POTATOES	5,00 €
SPINACI / SPINACH	5,00 €
INSALATA / SALAD	5,00 €
DOLCI (consultare il menù dei dolci) / DESSERTS (Consult the dessert menu)	6,00 €
SERVIZIO e COPERTO / SERVICE AND COVER CHARGE	3,00 €