

# CRUDO, FRITTO E BOLLICINE



## FRITTI E PIATTI



### SUPPLI | 3

con burrata, melanzane e alici

### CROCCHETTA | 3

con baccalà e patate

### ALICI FRITTI | 7,5

del Mar Mediterraneo

### PATATA CROCCANTE | 5

patate di Avezzano non trattate dell'Azienda Terra e sole preparate fresche ogni giorno

### BACCALÀ | 9

in pastella di birra

### GAMBERI FRITTI | 10

del Mar Mediterraneo

### TOTANI FRITTI | 12

croccanti in farina di semola

### SUPPLÌ POMODORO | 2,5

### INSALATONA DI GAMBERI | 9

con misticanza, pomodori ciliegino gialli e rossi, gamberi a vapore e cetrioli

## GRAN FRITTO

CON TOTANI, GAMBERI E VERDURE CROCCANTI | 16



## CRUDI DI PESCE



### OSTRICHE /pz

#### FINE SAINT-VAAST | 2,8

gusto iodato e zucherino

#### SPECIALE PRESTIGE | 3,5

leggera sapidità e dolcezza spiccata

#### SPECIALE TSARSKAYA | 4

gusto equilibrato tra dolcezza e sapidità

### CROSTACEI /pz

#### GAMBERO ROSSO | 4,5

#### GAMBERO VIOLA | 4,8

#### SCAMPI | 4,8

### CAVIALE /10 gr

#### DA VINCI | 20

#### OSCIETRA CLASSIC | 25

#### OSCIETRA ROYAL | 38

il caviale è accompagnato con blinis

IL PANE COTTO NEL NOSTRO FORNO A LEGNA  
E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2

## DOLCI



### TIRAMISÙ | 5,5

con crema al mascarpone Mambelli, savoiardi Giovanni Moro bagnati al caffè Pausa Cafè e cacao amaro Venchi

### CARPACCI

#### CARPACCIO DI POLPO | 9,5

con sedano, polvere di capperi e olio al peperoncino

#### TARTARE DI TONNO PINNE GIALLE | 11,5

con zucchine marinate, olive e olio limone e zenzero

#### TAGLIATELLE DI SEPIE | 7,5

con barbabietole, crostini di pane e olio all'aceto di lamponi

#### CARPACCIO DI ORATA | 11

con polvere di pomodoro semisecco, pepe di Sichuan, aneto, dressing all'arancia



### PLATEAU DI CROSTACEI | 26

2 gamberi rossi

2 gamberi viola

2 scampi

### GRAND PLATEAU | 36

2 Fine Saint-Vaast

2 Speciale Prestige

2 Speciale Tsarskaya

2 gamberi rossi

2 scampi

### CROSTATÀ ALL'ALBICOCCA | 5

crostata all'albicocca e zucchero a velo

Il baccalà, il supplì con cacio e pepe, il totano, le alici, il tonno pinne gialle, il polpo, la seppia, i gamberi, il gambero rosso, gli scampi sono prodotti congelati di qualità selezionati da Eataly. Tutto il pesce per il crudo viene abbattuto a meno 20°C al cuore del prodotto per almeno 24 ore come da circolare ministeriale n°10 del 11/03/1992 e successive. Il tiramisù è realizzato da una base crema di golosi di salute, abbattuta a meno 18°C per offrire un prodotto sempre di qualità. Se vuoi conoscere gli **INGREDIENTI ALLERGENI** contenuti nei piatti consulta l'informativa. Chiedi ai nostri ragazzi dove è posizionata.