



il Sottomarino

STARTERS

BREADED QUINOA COD NUGGETS ON PUMPKIN
FOAM AND OLIVES

[1][2][3][4][5][7][8][12] €15

WARM SEAFOOD SALAD WITH LEMON
EMULSION

*[2][4][5][6][12][14] €16

GRILLED SCALLOPS, PASSION FRUIT AND SWEET
AND SOUR PEPPERS CREAM*

[2][4][7][12][14] €14

OCTOPUS AND LENTILS ON CELERIAC FOAM*

[2][4][7][9][14] €15

RAW PINK SHRIMPS WITH STRACCIATELLA,
ESCAROLE EXTRACT AND BUCKWHEAT*

[1][2][4][7][12] €15

SLICE OF RAW SQUID ON GAZPACHO WITH
OLIVES* [4][14]

€14

RAW FISH DISH*

[2][4][6][12][14] €30

FIRST COURSES

GNOCCHI MADE WITH POTATOES AND BLACK
GARLIC WITH CODFISH AND PUMPKIN CREAM*

[1][2][3][4][7] €15

MALLOREDDUS (SMALL WHOLE-WHEAT PASTA)
WITH ANCHOVIES ON BROCCOLI CREAM
AND BREAD CRUMBS

[1][2][3][4][7][8][11] €14

RISOTTO CARNAROLI VINTAGE COOKED IN
GLASSWORT EXTRACT WITH MULLET AND WILD
FENNEL

(DISH TO TAKE FOR TWO PEOPLE)

[1][2][4][9] €15

RAVIOLI FILLED WITH CODFISH FILIPPO'S
STYLE*

[1][2][3][4][7][12][14] €14

HOME MADE TAGLIERINI (EGG PASTA) WITH
SEAFOOD* [1][2][3][4][7][12][14]

€15

SPAGHETTI WITH VONGOLE VERACI (CLAMS)

[1][2][3][4][7][14] €16



il Sottomarino

MAIN COURSES

MONKFISH STEWED WITH TOMATO SAUCE,
OLIVES AND AUBERGINES SAUCE*

[1][4][12] €18

RED TUNA, CELERY AND GINGER CREAM*
[2][4][9][12][14] €22

MIX STEAMED FISH WITH SEASONAL
VEGETABLES*
[2][4][6][12][14] €20

TEMPURA DEEP FRIED MIXED SEAFOOD AND
VEGETABLES
AND SOY MAYONNAISE WITH CHIVES
[1][2][3][4][5][6][7][8][12][14] €18

MIXED GRILLFISH [2][4][12][14] €19

LOCAL CATCH OF THE DAY BAKED WITH
POTATOES[4] €8 / HG

DESSERT WINES

MOSCATO D'ASTI 2020 (PIEMONTE) €4

APPASSITO DI TUFO 2007 (TOSCANA) €6

PASSITO HIRA 2016 (SICILIA) €6

MONBAZILLAC BOTTIGLIA 2018 (FRANCIA) €20

DESSERTS

LEMON MERINGUE TART €6
[1][3][7][8]

CARAMEL AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE
WITH COFFE SAUCE €6
[1][3][7][8]

COCONUT PARFAIT WITH PASSION FRUIT AND MANGO
SAUCE [1][3][7][8] €6

WILLIAMS PEARS ICE CREAM WITH THIRTY - SIX
MONTHS OLD PARMESAN SHAVINGS €6
[1][3][7][8]

SICILIAN CANNOLI [1][3][7][8] €6

BRONTE PITACHIO PARFAIT ON ALMOND PASTE
COOKIES AND ORANGE SAUCE €7
[1][3][7][8]

GIANDUIA FILLED DARK CHOCOLATE CYLINDER
WITH MOSCATO D'ASTI EGG FLIP €7
[1][3][7][8]

PINAPPLE [1] €5

LEMON SORBET[1][8] €5

ELENCO ALLERGENI:

- [1] CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- [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

[8] FRUTTA A GUSCIO

[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 SESAMO

[12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG O 10MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂
TOTALE DA CALCOLARSI PER PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI AL CONSUMO O RISCOSTRUITI CONFORMEMENTE ALLE
ISTRUZIONI DEI FABBRICATI

[13] LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

[14] MOLLUSCHI E PRDOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

LE INFORMAZIONI RIGUARDO LA PRESENZA DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI, RIVOLGERSI AL PERSONALE.

LE PROCEDURE HACCP ADOTTATE TENGONO CONTO DEI RISCHI DI CONTAMINAZIONE CROCIATA E IL PERSONALE È ADDESTRATO A TALE RISCHIO TUTTAVIA BISOGNA SEGNALARE
CHE, IN ALCUNI CASI, A CAUSA DI ESIGENZE OGGETTIVE, LE ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE POSSONO COMPORTARE LA CONDIVISIONE DI AREE E UTENSILI:
QUINDI NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ CHE I PRODOTTI ENTRINO A CONTATTO CON ALLERGENI.