



# il Sottomarino

## STARTERS

BREADED QUINOA COD NUGGETS ON PUMPKIN  
FOAM AND OLIVES

[1][2][3][4][5][7][8][12] €13

WARM SEAFOOD SALAD WITH LEMON  
EMULSION

\*[2][4][5][6][12][14] €13

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

[2][4][7][12][14] €13

OCTOPUS AND LENTILS ON CELERIAC FOAM\*

[2][4][7][9][14] €13

RAW PINK SHRIMPS WITH STRACCIATELLA,  
ESCAROLE EXTRACT AND BUCKWHEAT\*

[1][2][4][7][12] €14

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

€13

OYSTER [4]

€3 PER PIECE

RAW FISH DISH\*

[2][4][6][12][14] €28

## FIRST COURSES

GNOCCHI MADE WITH POTATOES AND BLACK  
GARLIC WITH COD FISH 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] €12

RISOTTO CARNAROLI VINTAGE COOKED IN  
GLASSWORT EXTRACT AND GINGER  
WITH RAW OYSTER

(DISH TO TAKE FOR TWO PEOPLE)

[1][2][4][7][14] €20

RAVIOLI FILLED WITH SEA BASS FILIPPO'S  
STYLE\*

[1][2][3][4][7][12][14] €12

HOME MADE TAGLIERINI (EGG PASTA) WITH  
SEAFOOD\* [1][2][5][9][7][12][14]

€13

SPAGHETTI WITH VONGOLE VERACI (CLAMS)

[1][2][3][4][7][14] €14



# il Sottomarino

## MAIN COURSES

MONKFISH STEWED WITH TOMATO SAUCE,  
OLIVES AND AUBERGINES SAUCE\*  
[1][4][12] €18

SLICE OF TUNA WITH ORANGE AND PISTCHIO\*  
[4][8] €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] €16

MIXED GRILLFISH [2][4][12][14] €19

LOCAL CATCH OF THE DAY BAKED WITH  
POTATOES[4] €6 / 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  
[1][3][7][8] €6

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

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

WILLIAMS PEARS ICE CREAM WITH THIRTY - SIX  
MONTHS OLD PARMESAN SHAVINGS  
[1][3][7][8] €5

SICILIAN CANNOLI [1][3][7][8] €6

BRONTE PISTACHIO PARFAIT  
[1][3][7][8] €6

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

PINAPPLE [1] €4

LEMON SORBET[1][3] €4

### ELENCO ALLEGENI

- [1] CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- [2] CRUSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CRUSTACEI
- [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 RICOSTRUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICATI

[13] LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

[14] MOLLUSCHI E PRODOTTI 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 ADEQUATE 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 ARRE E UTENSILI. QUINDI NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ CHE I PRODOTTI ENTRINO A CONTATTO CON ALLERGENI.



