



il Sottomarino

STARTERS

BREADED QUINOA COD NUGGETS ON HUMMUS
FOAM

[1][2][3][4][5][6][7][8][11][12] €16

WARM SEAFOOD SALAD WITH LEMON
EMULSION, STEAMED SHELLFISH, BALSAMIC
PEARLS*

[2][4][5][6][11][12][14] €17

GRILLED SCALLOPS, PASSION FRUIT AND SWEET
AND SOUR PEPPERS CREAM AND JERUSALEM
ARTICHOKE CHIPS*

[1][2][4][7][8][12][14] €17

OCTOPUS, CELERIAC FOAM, MUSHROOMS AND
BLACK GARLIC SAUCE*

[2][3][4][7][9][14] €16

RAW PINK PRAWNS, PURPLE CABBAGE,
BURRATA, LICORICE*

[2][3][4][7][12] €17

CUTTLEFISH, APPLE SMITH AND ORIENTAL
SAUCE*

[1][4][6][11][12][14] €17

RAW FISH DISH*

[2][4][6][12][14] €32

EGG, CELERIAC MOUSSE, ARTICHOKEs,
TRUFFLES AND LENTILS

[3][7][9] €14

FIRST COURSES

MATCHA TEA RISOTTO WITH SEA ANEMONES,
KATSUOBUSHI AND TOASTED ALMONDS

(DISH TO TAKE FOR TWO PEOPLE) €18
[1][2][4][8][12][14]

LASAGNA WITH PECORINO FOAM, RAW PRAWNS
AND ARTICHOKEs

[1][2][3][4][7][9][12][14] €17

HOME MADE TAGLIERINI (EGG PASTA) WITH
SEAFOOD* [1][2][3][4][7][9][12][14] €17

RAVIOLI FILLED WITH FISH BREED
FILIPPO'S STYLE 1987*

[1][2][3][4][7][9][12][14] €17

SPAGHETTI WITH VONGOLE VERACI (CLAMS)
AND DATTERINO

[1][2][3][4][7][9][12][14] €17

FUSILLONE, PECORINO CREAM AND ROOTS
SAUCE

[1][2][3][4][6][7][8][11] €14



il Sottomarino

MAIN COURSES

STUFFED SQUID ON PEAS CREAM
AND CUTTLEFISH INK SAUCE*

[1][2][3][4][5][8][11][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]

€ 20

MIXED GRILLFISH [4][7][12][14]

€ 22

SLICE OF LOCAL WHITE FISH, ORANGE
SCENTED, YOGURT SAUCE AND MUSTARD

[4][7][12][14]

€ 22

SALTED COD,
EGGPLANT, TOMATO SAUCE, OLIVES AND
CAPERS

[4][5][6][8][12][14]

€ 22

TOASTED CAULIFLOWER, SWEET AND SOUR
PEPPER CREAM AND BLACK GARLIC SAUCE

[7]

€ 16

DESSERTS

BLUEBERRY SORBET ON ALMOND CRUMBLE WITH
WHITE CHOCOLATE MOUSSE

[1][3][5][7][8]

€ 8

COCONUT MOUSSE ON PASSION FRUIT BISCUIT,
MANGO SAUCE AND FRESH RASPBERRIES

[1][3][5][7][8]

€ 7

WILLIAMS PEARS ICE CREAM WITH THIRTY - SIX
MONTHS OLD PARMESAN SHAVINGS

[1][3][5][7][8]

€ 7

SICILIAN CANNOLI [1][3][5][7][8]

€ 7

GIANDUIA FILLED DARK CHOCOLATE CYLINDER
WITH MOSCATO D'ASTI EGG FLIP

[1][3][5][7][8]

€ 8

PINAPPLE [1]

€ 5

LEMON SORBET[1][8]

€ 6

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 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 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.