



il Sottomarino

STARTERS

OCTOPUS, PECORINO CHEES FOAM, TURNIP
GREENS AND BLACK GARLIC SAUCE*
[2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14] €17

RAW PINK PRAWNS, APPLE SMITH, BURRATA,
AGRETTI, ANCHOVIES *
[2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14] €17

SALMON, ORANGE ENDIVE AND MANGO AND
DILL MAYONNAISE*
[2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14] €17

BREADED QUINOA COD NUGGETS ON HUMMUS
FOAM*
[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14] €17

WARM SEAFOOD SALAD WITH LEMON
EMULSION, STEAMED SHELLFISH, BALSAMIC
PEARLS*
[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14] €18

GRILLED SCALLOPS, PASSION FRUIT AND SWEET
AND SOUR PEPPERS CREAM AND JERUSALEM
ARTICHOKE CHIPS*
[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14] €17

RAW FISH DISH*
[2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14] €35

EGG, CELERIAC MOUSSE, ARTICHOKEs,
TRUFFLES AND LENTILS
[1][2][3][5][6][7][8][9][10][11][12][14] €14

FIRST COURSES

GNOCCHI WHIT URCHIN LEMON SCENT* €20
[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]

PACCHERO WITH PRAWNS AND CRISPY
ARTICHOKES* €18
[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]

MATCHA TEA RISOTTO WITH SEA ANEMONES,
KATSUOBUSHI AND TOASTED ALMONDS*
(DISH TO TAKE FOR TWO PEOPLE) €20
[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]

HOME MADE TAGLIERINI (EGG PASTA) WITH
SEAFOOD* €17
[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]

RAVIOLI FILLED WITH FISH BREED
FILIPPO'S STYLE 1987* €17
[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]

SPAGHETTI WITH VONGOLE VERACI (CLAMS)
AND DATTERINO SAUCE* €17
[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]

TAGLIERINI (EGG PASTA) WHIT MUSHROOMS,
AND ROOTS SAUCE €15
[1][3][5][6][7][8][9][10][11][12]



MAIN COURSES

TUNA WITH COD LIVER AND TRUFFLE* [1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 25
TEMPURA DEEP FRIED MIXED SEAFOOD AND VEGETABLES AND SOY MAYONNAISE WITH CHIVES* [1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 21
MIXED GRILLFISH* [1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 22
CATCH OF THE DAY 1)[2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 22
STEAMED MONKFISH AND MUSHROOMS* [1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 8/HG
TOASTED CAULIFLOWER, SWEET AND SOUR PEPPER CREAM AND BLACK GARLIC SAUCE [3][5][6][7][8][9][10][11][12]	€ 14

DESSERTS

CRAQUELIN, CHESTNUT MOUSSE, MANGO SAUCE AND POWDER CHOCOLATE [1][3][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 8
MILLEFOGLIE WITH PASTRY CREAM AND BERRIES [1][3][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 8
WILLIAMS PEARS ICE CREAM WITH THIRTY SIX MONTHS OLD PARMESAN SHAVINGS [1][3][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 8
SICILIAN CANNOLI [1][3][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 8
PISTACHIO PARFAIT WITH MARSALA FOAM [1][3][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 8
GIANDUIA FILLED DARK CHOCOLATE CYLINDER WITH MOSCATO D'ASTI EGG FLIP [1][3][5][7][8]	€ 8
PINAPPLE [1]	€ 5
LEMON SORBET [1][3][5][6][7][8][9][10][11][12][14]	€ 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.