

LA CALETTA



FLUTE DI CHAMPAGNE DI BENVENUTO:
CHAMPAGNE EXTRA BRUT "LA CUVÉE 1629" : EURO 8

I NOSTRI GIN APERITIVO
GIN MARE - GIN DRY MONKEY - GIN HENDRICK'S -
GIN ORGANICO CRACCO - GIN GIORGIN - GIN ROKU
DA 12 A 15 EURO

GLI ANTIPASTI

FLUTE DI CHAMPAGNE DI BENVENUTO: CHAMPAGNE EXTRA BRUT "LA CUVÉE 1629" : EURO 8

I NOSTRI GIN APERITIVO:

GIN MARE - GIN DRY MONKEY - GIN HENDRICK'S - GIN ORGANICO CRACCO -

GIN GIORGIN - GIN ROKU DA 12 A 15 EURO

Battuta di Fassone

Battuta di Fassone con tuorlo d'uovo croccante e alice del cantabrico

15

Vitello Tonnato

Il più classico degli antipasti piemontesi. Il vitello tonnato

14

Polpo e fagioli

Tentacoli di polpo arrosto e crema di fagioli borlotti di Saluggia al rosmarino*

17

Tonno in sashimi

Sashimi di tonno rosso, sedano, pere, noci e salsa ponzu al bergamotto*

18

Cipolla ripiena

Cipolla bionda ripiena alla canavesana con fonduta di parmigiano

14

Cozze Bouchot

La rinomata cozza della regione di Mont Saint Michel Aop
(alla marinara, in zuppetta o alla bretone)

18

Ostriche Gillardeau

secondo disponibilità

Gambero rosso di Mazara del Vallo*

secondo disponibilità

coperto

3



I PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole n6

Spaghetti di grano duro con vongole, salsa al prezzemolo,
bottarga di muggine 18

Chitarrini freschi all'uovo al ragù di cortile

Spaghetti alla chitarra freschi all'uovo con ragù di anatra, coniglio e faraona 16

Plin in riduzione di vitello

Plin della tradizione piemontese saltati nel più classico dei ristretti di vitello 14

Ravioli testaccio

Ravioli ripieni di cacio e pepe, mantecati con tuorlo d'uovo e
guancialetto croccante* 14

Paccheri e pesce spada

Paccheri pastificio Morelli con pesce spada e salsa di pinoli 17

Secondo disponibilità

Paella de marisco (min 2 pax) 24/cad

**Spaghetti freschi alla chitarra, polpa di riccio, bisque di gambero rosso
e bottarga di muggine*** 30

I SECONDI

Frittura dei nostri mari

Calamari del Mediterraneo, mazzancolle, sarde, alici, paranza dell'Adriatico, talvolta pesce sciabola, impanati con pane panko o infarinati e fritti in olio di girasole. Il tutto accompagnato da maionese al wasabi*

25

Entrecote argentina

Sottofiletto di angus argentino servito con salsa all'erborinato di pecora e sfogliata di patate croccante

24

Bistecca di tonno rosso e zucchine

Tataki di Tonno rosso, crema di zucchine alle mandorle e zucchine fritte*

22

Rombo e funghi porcini

Tranci di rombo chiodato, zuppa di funghi porcini e caviale

24

Baccalà Lagareiro

Cuore di baccalà, spinaci e pilpil alla paprika affumicata*

22

Pescato del giorno

Secondo disponibilità, branzini, ombrine e filetti o tranci di rombi chiodati

6/h

Selezione delle nostre costate e fiorentine

da 6/h

Orologio di formaggi

20

TABELLA ALLERGENI

1 cereali - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutto a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti - 13 lupini - 14 molluschi

Battuta di fassone: 4, 3

Vitello tonnato: 3, 4

Polpo e fagioli: 9, 14

Sashimi tonno rosso: 4, 9

Cozze: 14, 12, (7)

Cipolla ripiena: 1, 3, 7, 8

Spaghetti vongole: 1, 14

Spaghetti alla chitarra al ragù di cortile: 1, 9

Plin al ristretto di vitello: 1, 3, 7, 8, 9

Paccheri e pesce spada: 1, 4, 8, 9

Ravioli testaccio: 1, 3, 7

Tonno: 4, 8, 9

Baccalà: 4

Gran fritto: 1, 2, 3, 4, 14

Entrecote: 7

Rombo: 4, 7

Tarte tatin: 1, 7

Mousse al pistacchio: 3, 7, 8

Millefoglie: 1, 7, 3, 8

Panna cotta: 7, 12

Si prega di avvertire il personale di sala per eventuali allergie o intolleranze alimentari

Taluni prodotti presenti sul menu, in base a reperibilità e stagionalità, potranno essere abbattuti come da normativa HACCP per migliorarne la salubrità e la conservazione o acquistati surgelati. La tipologia del pesce fresco potrebbe subire variazioni causa la non disponibilità sul mercato, oppure sostituito con un prodotto surgelato a bordo nave. *

BIRRE

ARTIGIANALI: BIRRIFICIO TER DOLEN

Ter dolen blond belgian blond ale. una bionda belga da 6,1° dal gusto vellutato, leggermente amarognolo e fruttato.	6
Ter dolen donker belgian dubbel. birra bruna da 6,1° con un leggero gusto di biscotto.	6
Ter dolen tripel belgian tripel. una tripel classica, da 8,1° con gusto corposo, intenso e dall'aroma fruttato.	6
Ter dolen armand hoppy blond ale. una birra bionda fruttata da 7,1° con un'esplosione di agrumi.	6
Ter dolen kriek fruitbeer. questa kriek è una birra fruttata da 4,5° di colore rosso rubino. la base è una birra blanche poi miscelata al succo fresco di ciliegia.	6

SUCCHI DI MELE KOHL

mela pinova	9
mela e ananas	
mela e menta	
mela e mandarino	
al calice 3.5	
acqua minerale 0.75l naturale / gasata	3
