

MIENÙ



lido del borgo

*La cucina nel rispetto della tradizione,
con un pizzico di innovazione*

Antipasti

Chips di Patate *1	6,00€
Patate Dolci Fritte *1	7,00€
Gamberi in Panatura Panko 6pz *2,6	8,00€ <i>Serviti con Salsa Sweet Chili</i>
Polpette di Polpo 6pz *3,4,14	8,00€ <i>Con maionese al lime e polvere di alga nori</i>
Alici Marinate *4	8,00€
Polpettine di Manzo 6pz *3,8	12,00€ <i>Servite con crema di Pistacchio</i>
Insalata Verde *4,6,8,7	15,00€ <i>Con Sashimi di Salmone marinato alla Barbabietola rossa, Philadelphia e granella di Pistacchio</i>
Insalata di Mare *2,14	16,00€ <i>Con Gamberi, Seppie e Polpo</i>
Tartare di Salmone *4	20,00€ <i>Con base Avocado</i>
Tartare di Tonno *4,7	20,00€ <i>Con base Mango, Capperi e Maionese al lime</i>

Secondi Piatti

Cotoletta con Patatine *1,3,7	12,00€
Frittura di Alici *3,4	15,00€
Salmone Cotto a bassa temperatura *4	18,00€
Pesce Spada al rosmarino *4	18,00€
Entrecôte alla griglia *7	18,00€
Bocconcini di Baccalà Pastellati *4,7	18,00€
Frittura di Pesce *1,2,4,14	20,00€ <i>Calamari, Gamberi e Paranza</i>

Primi Piatti

Assassina *1	13,00€ <i>La classica pasta piccante, croccante e saporita</i>
Assassina con Stracciatella *1,7	15,00€
Orecchiette *1	15,00€ <i>Con Salsiccia di Norcia e Funghi Porcini</i>
Spaghetti alla Nerano *1,2	17,00€ <i>Alla moda dello Chef</i>
Paccheri con Branzino *1,4	18,00€ <i>Con Datterino giallo e rosso, polpa di Branzino e zest di lime</i>
Spaghettoni Rummo *1,2	20,00€ <i>Al Pomodoro fresco, Basilico e Tartare di Gambero Rosa</i>
Calamarata *1,2,8,14	20,00€ <i>Con Datterino giallo e rosso, Seppie, Gamberi e granella di Pistacchio</i>

Dolci della Casa

Tiramisù *1,3,7	6,00€
Sporcamuss *1,3,7	6,00€
Tortino al Cioccolato *1,3,7,8	6,00€ <i>Dal cuore fondente</i>
Torta alla Fragola *8	6,00€ <i>Senza lattosio e senza glutine</i>

Con amore e passione, lo Chef



Regolamento CEE 1169/2016 D.L. 109 del 27 Gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri Piatti Possono contenere Allergeni. Si prega a tal proposito di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

*PRODOTTI SURGELATI Alcuni Ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un *) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore a temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria

Allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut)

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 e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

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 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

