

MENU'

Degustazione

Insalata Tiepida di Baccalà

Con Giardiniera e Pesto di Basilico



Tortelli di Merluzzo

con Scarola e Crumble di Olive Nere



Spigola al Cartoccio

con Vegetali stagionati ed Erbetto Aromatiche



Piccole Meringhe Speziate

Pere e Gianduia



Riguardo il Menù Degustazione,
è gradito un servizio uniforme per tutti i commensali

55

Antipasti

Tonnetto alletterato

Cime di Rapa e Pinoli



16

Calamaretti Fritti

con crema di Topinambur e Limoni di Sorrento



15

Insalata Tiepida di Baccalà

Con Giardiniera e Pesto di Basilico



14

Crudo DADIEGO RISTORANTE

Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali



35

Carciofo

Con Acciughe della Liguria e pane



12

ALLERGENE NON È VELENO (ma qualcuno ci deve prestare attenzione)
Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale
Che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e amministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:
GLUTINE – CROSTACEI – UOVA – PESCE – ARACHIDI – SOIA – LATTE – FRUTTA A GUSCIO – SEDANO – SENAPE
SEMI DI SESAMO – ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI/LUPINI – MOLLUSCHI
e che non è possibile escludere una contaminazione incrociata specialmente in presenza di servizio libero e di buffet.






* Il pesce crudo è abbattuto di temperatura (secondo regolamento CE 853-2004)

Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latticini
Frutta a Guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anad.Solf. e Solfiti	Molluschi	Lupini











Primi

Tortelli di Merluzzo con Scarola e Crumble di Olive Nere 	16
Spaghettoni di Gragnano con Aglio, Olio, Peperoncino e Vongole Veraci 	15
Risotto vialone Nano tenuta San Massimo con Gamberi Rossi, Nero di Seppia e Gorgonzola 	18
Scialatielli Amalfitani <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana) 	25
Mezzo Pacchero con Zucchine, Parmigiano e Mentuccia 	12


Secondi

Grigliata di Pesce <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Ortaggi 	30
Gallinella in Tegame con Pomodorini Gialli al rosmarino e patata schiacciata 	25
Spigola al Cartoccio con Vegetali stagionali ed Erbe Aromatiche 	23
Scaloppa Croccante d'Ombrina Boccadoro Carciofi e Nocchie 	24
Suprema di Faraona Glassata al Barbera e Funghetti trifolati 	18
Coperto	3

I NOSTRI CRUDI

 Gamberi Rossi Sicilia	7 cad
 Scampi	7 cad
 Ostrica Special Gillardeau Francia	6 cad
Tartare Pescato del Giorno 	15
Carpaccio Pescato del Giorno 	15
Alzata di Pesce Crudo  Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali    	70

DOLCI DELICATEZZE

Creme Brûlée Al Cioccolato Bianco e Mandarino  	7
Piccole Meringhe Speziate Pere e Gianduia 	8
Crostatina con Frutti di Bosco ed Esotica   	9
Cre moso al cocco Carpaccio di Mango e Pistacchio Salato 	8
Ghiacciata agli Agrumi  	7
Semplicemente Frutta con Salse in abbinamento	8
Gelato e le sue composizioni  	10
Degustazione dello Chef     	18