

M E N U
A L L A
C A R T A



ANTIPASTI DI MARE

TIEPIDA DI MARE * 17

insalatina di mare cotta al vapore, con seppia, calamari, piovra, cozze, gamberi e verdure, condita con olio e limone

TIZIO, CAIO, SEMPRONIO * 17

degustazione di 3 tartare con i suoi condimenti

SALMONE ASSOLUTO * 16

battuta di salmone, quinoa al vapore, avocado, yogurt e uova di lompo

POLPO STANCO * 17

tentacolo di polipo cotto a bassa temperatura, ripassato in padella, purea di zucca e verdure croccanti

CLANDESTINO 13

burrata con acciughe del Mar Cantabrico su tigella calda e pomodorini all'origano

BIANCA 13

800 gr di cozze Sardegna con prezzemolo, pepe, vino bianco

ROSSA 13

800 gr di cozze Sardegna con pomodoro e crostini di pane



CRUDITA' DI MARE

OSTRICA Fin de Claire 4 cad

SCAMPO Porcupine 5 cad

ANTIPASTI DI TERRA

BERGAMO NEL PIATTO 14

selezione di salumi misti del territorio, formaggi, e sott'aceti

CAMBIA LA FORMA MA NON LA SOSTANZA 17

tartare di manzo tagliata al coltello con fiore di carciofo, scaglie di cacio-cavallo e salsa tartara





PRIMI DI MARE

MARCONI VENTIDUE * min 2 persone 21 cad
paccheri con Astice, vellutata di pomodoro,
basilico e pomodorini confit

SCOGLIO SENZA SCOGLIO * 16
calamarata di Gragnano con frutti di mare, molluschi e
crostacei sgusciati

MILANO MARITTIMA 16
spaghettoni XXL con vongole e pomodorini

SPRITZ * 15
riso carnaroli con gamberi sgusciati, mantecato con
Aperol e Prosecco

PRIMI DI TERRA

OMAGGIO ALLA NONNA * 14
risottino giallo con porcini, pasta di salame, zucchine e
scaglie di cacio ricotta

TORCHIO * 15
paccheri con salsiccia sbriciolata, porcini,
crema al pistacchio e ricotta salata

CASONCELLO.COM * 14
casoncelli della tradizione con guanciale croccante e
scaglie di parmigiano

Coperto 3



SECONDI E BARBECUE DI MARE

POLPO FICTION * 19

bocconcini di polpo arrostito con patate schiacciate al rosmarino, insalatina e petali di patate chips

MATRIMONIO ORIENTALE * 19

tagliata di tonno in crosta di sesamo, crema ai peperoni, sale di Cipro, zenzero rosa e patate dolci alla paprika

MI SONO SCOTTATO * 19

tonno scottato in padella, crema di piselli, verdure croccanti e gocce di pesto

POI ME LA RACCONTI * 21

grigliata mista di mare con crostacei

MARE INNAMORATO * 21

6 gamberoni cucinati alla griglia

SECONDI E BARBECUE DI TERRA

IL MANZO VA IN VACANZA 20

tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e salsa all'aceto balsamico

COAST - TO - COAST 22

costata di manzo alla griglia - 500 gr circa

ROMA CAPOCCIA 20

medaglione di manzo scaloppato ai ferri con fonduta di cacio e pepe

I NOSTRI FRITTI

SONO FRITTO... MISTO * 19

fritto misto croccante di calamari, gamberi gobbetti, sepioline e julienne di verdure

SONO FRITTO DI CALAMARI * 18

fritto croccante di calamari e julienne di verdure

SFIZI FRITTI * 10

crocchette, mozzarelle, verdure, olive ascolane, anelli di cipolla

CONTORNI

VERDURE crude di stagione 4

VERDURE a julienne fritte 4

VERDURE di stagione alla griglia 5

VERDURE grigliate con scamorza filante 6

PATATE * fritte o rustiche o crocchette 4

PATATE chips fatte in casa 5

OLIVE ascolane * 5

PER I PIU' PICCOLI

COTOLETTA DI POLLO IMPANATA CON PATATINE 11

WURSTEL CON PATATINE 10

HAMBURGER "POLDO" 12

pane ai cereali, pomodoro fresco, insalata, mayo, patatine fritte

i prezzi indicati sono espressi in €

Il nostro pesce servito crudo o semicotto viene sanificato a -20° C per almeno 24 ore

Ovvero lo trattiamo con abbattitore di temperatura prima di servirlo onde evitare l' insorgenza di contaminazioni in conformità alle prescrizioni del regolamento 853/2004

* Questi piatti contengono alimenti congelati di qualità superiore

Le nostre preparazioni contengono sostanze o prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze.

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie al nostro personale. Consultare tabella allergeni esposta.

