

THE ITALIAN SEA GROUP

PICCHIOTTI
SINCE 1878



ADMIRAL



PERINI NAVI

TECNOMAR

NCA REFIT

C E L I
1920

THE VILLAGE

MENU GOURMET

MENU BISTROT

ANTIPASTI | GOURMET

Crudo di Mare con Crostacei e Pesci del Mediterraneo	€ 43
Crudo di Scampi	€ 9 / Pz
Ricciola marinata al Miso con Pack-Choy Saltati	€ 18
Insalata di Astice al vapore con Pesca, Sedano e Salsa Bellini	€ 24
Tartare di Fassona Piemontese alla Senape, Olive Taggiasche e Cialda di Parmigiano	€ 18
Magatello di Vitello rosato con Salsa Verde, Friggitello fritto e Pomodoro Ciliegino candito	€ 18
Burrata di Andria, Gazpacho, Acciughe del Cantabrico e Vela di Pane	€ 16

Il pesce che serviamo viene preventivamente sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, sino a -20° per 24 ore, come disposto dal Reg.852/2004 CE.

In caso di difficile approvvigionamento, i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati.

Avvisiamo i nostri ospiti che il personale di sala fornirà su richiesta la lista degli allergeni.

PRIMI PIATTI | GOURMET

Mezzo Pacchero "Pastificio Vicidomini" con Triglie, Olive e Finocchietto	€ 18
Spaghetto "Pastificio Vicidomini" alla Carbonara di Mare	€ 23
Tagliolino al Burro con Acciughe, Colatura di Alici e Prezzemolo	€ 18
Risotto con Cozze, Datterino giallo e Olio all'Nduja	€ 18
Raviolo ripieno di Patate e Robiola con Porcini e Timo	€ 20

Il pesce che serviamo viene preventivamente sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, sino a -20° per 24 ore, come disposto dal Reg.852/2004 CE.

In caso di difficile approvvigionamento, i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati.

Avvisiamo i nostri ospiti che il personale di sala fornirà su richiesta la lista degli allergeni.

SECONDI PIATTI | GOURMET

Filetto di Ombrina, Piselli in crema e Scarola ripassata	€ 30
Pagello alla Mugnaia con Spinaci saltati e Fiori di Capperi	€ 30
Sgombro e Verdure in Carpione	€ 26
Filetto di Manzo con Porcini e Patate	€ 35
Scamone d'Agnello su Passata di Cannellini e Fagiolini verdi al Cumino	€ 33

Il pesce che serviamo viene preventivamente sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, sino a -20° per 24 ore, come disposto dal Reg.852/2004 CE.

In caso di difficile approvvigionamento, i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati.

Avvisiamo i nostri ospiti che il personale di sala fornirà su richiesta la lista degli allergeni.

BISTROT

Vellutata di Lenticchie Rosse con Calamari saltati	€ 14
Mazzancolle scottate con Fagioli	€ 18
Mezze Maniche al Ragù di Faraona e Olive Taggiasche	€ 18
Insalata, Feta, Pomodori, Cetriolo e Olive	€ 10
Spaghetti Vicidomini con Acciughe	€ 16
Spaghetti con Pomodoro e Basilico	€ 10
Entrecote con Rucola e Grana	€ 26
Pescato del giorno al Guazzetto	€ 22
Cotoletta alla Milanese con Pomodorini	€ 28

Il pesce che serviamo viene preventivamente sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, sino a -20° per 24 ore, come disposto dal Reg.852/2004 CE.

In caso di difficile approvvigionamento, i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati.

Avvisiamo i nostri ospiti che il personale di sala fornirà su richiesta la lista degli allergeni.

Maitre | Gianluca Velardi

Chef | Alessandro Lucchinelli

Il pesce che serviamo viene preventivamente sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, sino a -20° per 24 ore, come disposto dal Reg.852/2004 CE.

In caso di difficile approvvigionamento, i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati.

Avvisiamo i nostri ospiti che il personale di sala fornirà su richiesta la lista degli allergeni.