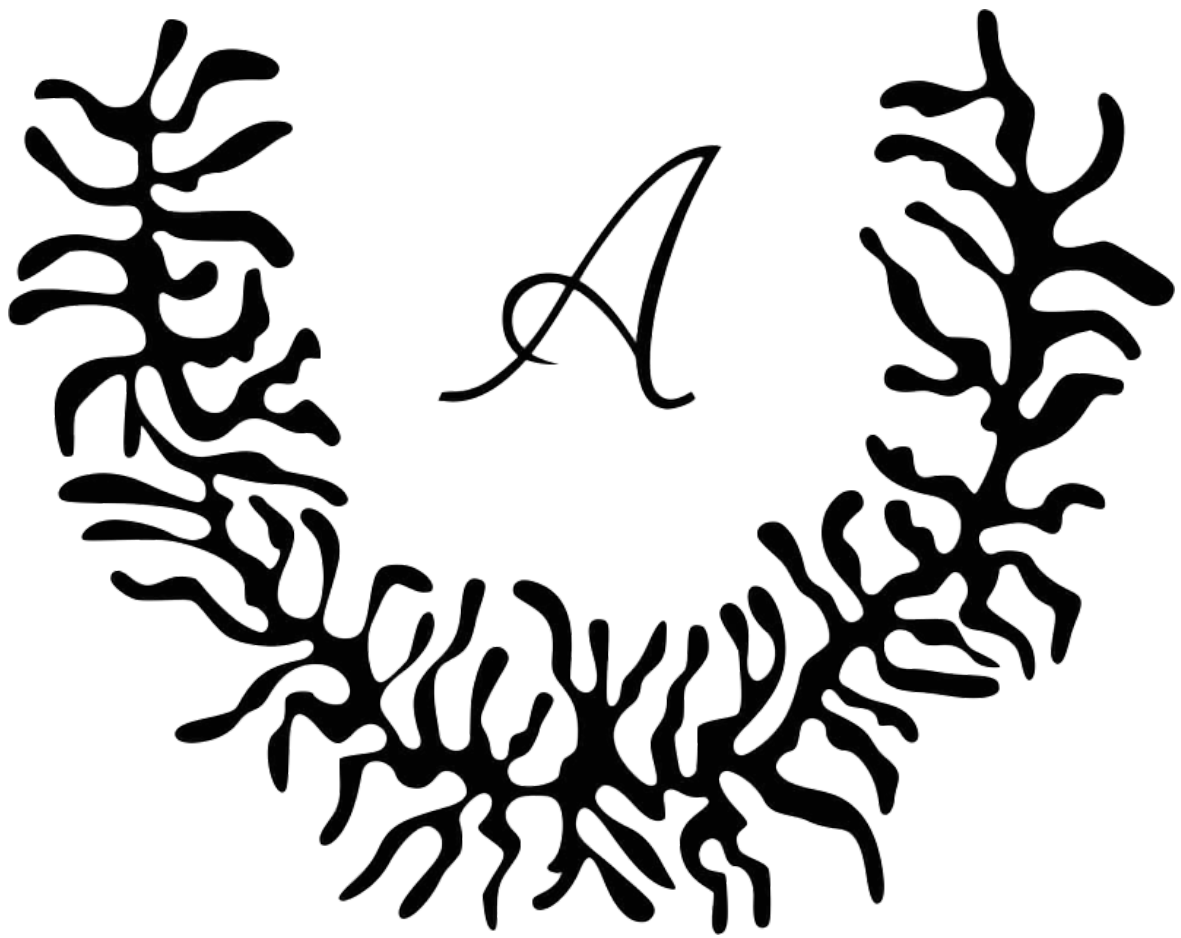


# *Ristorante Arcieri*



*Menù*

## *Menù degustazione*

*Antipasti:*

*Stuzzichini vari, Gamberetti alla catalana, Spada marinato, Soutè di cozze, Moscardini in umido, Gratinato misto.*

*2 assaggio di primo*

*Secondo a scelta*

*Dessert*

*Dolcetti limoncino*

*Caffè*

*Senza frutti di mare crudi 50,00€*

*Con frutti di mare crudi 60,00€*

## *Tasting menu*

*Hors d'oeuvre:*

*Catalan shrimps, Marinated swordfish, Mussels soutè, Small stewed lukewarm octopus, Broiled variety.*

*2 first course tastes*

*Your choice second course*

*Dessert*

*Limoncino sweetish*

*Coffee*

*Without raw seafood*

*50,00€*

*With raw-seafood 60,00€*

*(Astice e aragosta non previsti-Lobster and spiny lobster are not included)*

*(Non divisibile-Can't be divisible)*

*Bevande escluse-drink excluded*

*Per condizioni imposte dal mercato potrebbe essere congelato -Due market conditions it might have been frozen*

# *Antipasti-Hors d'oeuvre*

*“A modo nostro” - “Our own way”*

*30,00€*

*“A modo nostro” con frutti di mare crudi-“Our own way” with raw seafood*

*40,00€*

*Frutti di mare crudi-Raw seafood*

*da-from 30,00€ a-to 40,00€*

*Degustazione crudità(carpacci, crostacei e molluschi)-Crudites tasting(carpacci, shell-fish clam)*

*(Tonno-pinne gialle-congelato)*

*45,00€*

*Tartare o carpaccio di tonno-Tartare or tuna fish carpaccio*

*(Tonno-pinne gialle -congelato)*

*22,00€*

*Gran carpaccio misto-large carpaccio variety*

*30,00€*

*Insalata di polpo-octopus salad*

*18,00€*

*\*Gamberetti alla catalana-Catalan shrimps*

*18,00€*

*\*Gamberetti scamorza a e zucchine-Shrimps whit scamorza and courgettes*

*20,00€*

*\*Polipetti in umido-Small stewed lukewarm octopus*

*16,00€*

*Gratinato misto-Broiled variety*

*18,00€*

*Soutè di cozze e vongole-Mussels and clams soutè*

*18,00€*

*polpo con patate saltate in aglio e olio-Oil and garlic sautéed octopus*

*18,00€*

*Affettato misto-Cold cuts*

*14,00€*

*Prosciutto di Parma-Parma ham|Prosciutto e melone-ham with melon*

*14,00€*

## *Primi piatti-First course*

*Pennette al granchio-Maccarones whit crab*

*14,00€*

*Risotto alla pescatora-Risotto with seafood*

*16,00€*

*Spaghetti alle vongole-Spaghetti whit clams*

*16,00€ con bottarga 20,00€*

*Spaghetti alla scogliera-Spaghetti with seafood*

*18,00€*

*Orecchiette alla diavola-Deviled orecchiette*

*14,00€*

*Cavatelli alla cassano(cozze, vongole, patate, peperoncino e pecorino)*

*Cassano's style cavatelli(mussels, clams, hot pepper and pecorino  
cheese)*

*14,00€*

*Tagliolini in crema scampi-Thin tagliatelle with scampi gravy*

*14,00€*

*Linguine o paccheri all'astice-Linguini or paccheri with lobster*

*24,00€*

*Tagliolini all'aragosta-this tagliatelle with spiny lobster*

*s.g-o.g*

*Pappardelle ai porcini-Large tagliatelle with porcini musherooms*

*14,00€*

*Orecchiette alla crudaiola-Crudaiola style orecchiette*

*12,00€*

## *Secondi di pesce-Second course of fish*

*Branzino al sale-Salt bask sea bass*

*20,00€*

*Orata alla brace o al forno-Grilled or baked gilt head*

*20,00€*

*Rombo con carciofi e olive-Baked turbot with artichokes and olives*

*28,00€*

*Zuppa di pescatrice-angler fish chowder*

*22,00€*

*Zuppa di pesce-Fish chowder*

*30,00€*

*Frittura di paranza-mixer fried fish paranza*

*20,00€*

*\*Frittura di calamari e gamberi-Fried squids and shrimps*

*20,00€*

*\*Scamponi alla griglia o al sale-Grilled or salt baked scampi*

*28,00€*

*\*Gamberoni alla griglia-Grilled king prawns*

*20,00€*

*\*Misto griglia-Grilled mixed fish*

*28,00€*

*Astice alla catalana-Lobster at the canalana*

*38,00€*

*Aragosta a piacere-accordino to taste spiny lobster*

*S.Q.*

## *Secondi di carne-Second course of meat*

*Costata alla griglia-Grilled steak*

*20,00€*

*Tagliata di manzo con rucola-Beef tagliata with rucola*

*22,00€*

*Tagliata di manzo con porcini-Beef tagliata with porcini mushrooms*

*24,00€*

## *Contorni-Side dishes*

*Insalata mista o verde-mixed or green salad*

*6,00€*

*Misto verdure alla griglia-Grilled mixed vegetables*

*7,00€*

*Patatine fritte-fresh fried potatoes*

*5,00€*

*Pinzimonio-Fresh seasonal vegetables served with olive oil dip*

*7,00€*

*Patate saltate in aglio e olio-Oil e garlic sautéed potatoes*

*7,00€*

## *Formaggi-Cheese*

*7,00€*

# *Dessert*

*Fragole con gelato-Strawberries with ice cream*

*6,00€*

*Sottobosco-Undergrowth berries*

*6,00€*

*Tiramisù*

*6,00€*

*Panna cotta-Cream pudding*

*6,00€*

*Crema catalana-Catalan crème*

*6,00€*

*Tortino al cioccolato*

*6,00€*

*Babà con crema chantilly*

*6,00€*

*Composta di frutta con gelato alla panna*

*Fruiti compote with ice cream and cream*

*6,00€*

**Di seguito vengono riportati i piatti a menù del nostro ristorante e per ciascuna preparazione abbiamo indicato la presenza (C) o la possibilità (P) delle sostanze allergiche riportate nel Reg (UE) 1169/2011**

**L'elenco delle sostanze é il seguente:**

- Cereali contenenti glutine (cioè grano,orzo,avena, farro,kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati**
- Crostacei e prodotti a base di crostacei (si evidenzia che i molluschi non appartengono alla categoria dei crostacei)**
- Uova e prodotti a base di uova ,sono comprese le uova di tutte le specie animali ovipari**
- Pesce e prodotti a base di pesce ,sono incluse tutte le specie di pesce**
- Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- Soia e prodotti a base di soia**
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),sono compresi latte bovino,caprino,ovino e ogni tipo di prodotto derivato da essi**
- Frutta secca in guscio cioè mandorle(amigdalus comunis l.),nocciole(corylus avellana),noci comuni(junglans regia),noci di acariù(anacardium occidentale),noci pecan [carya illicoides(wangenh)k.koch],noci del Brasile(bertholletia eccelsa),pistacchi(pistacia vera),noci del queensland(macadamia ternifolia) e prodotti derivati**
- Sedano e prodotti a base di sedano**
- Senape e prodotti a base di senape**
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- Anidride solforosa e solfiti**
- Molluschi e prodotti derivati**
- Lupini e prodotti derivati**





