

NON CHIAMATELI ANTIPASTI STARTERS

Brandacujun

€ 15,00

Stoccafisso mantecato con patate, aglio, prezzemolo, limone, olio e.v.o.
Stockfish creamed with potatoes, garlic, parsley, lemon, olive oil.

Croccacujun

€ 15,00

Il Branda a modo mio.

Stoccafisso e patate croccanti su vellutata di piselli, fonduta di formaggio e crumble di nocciole.

Stockfish and crispy potatoes on pea cream, cheese fondue and hazelnut crumble.

Mytilus Phaseolus

€ 15,00

Cozze impanate e aromatizzate al limone su crema di fagioli cannellini in zimino.

Mussels breaded and flavored with lemon on cannellini bean cream.

Ndujanderstand

€ 18,00

Spaghetti di calamari marinati, ammolicata alle olive taggiasche, zest di limone e fior di capperi, su guazzetto alla pizzaiola e nduja.

Marinated calamari, softened with olives, lemon zest and caper flower, on tomato stew and nduja.

Finisco E Tonno Subito

€ 18,00

Tartare di tonno condito con dressing alla salsa di soya e olio e.v.o. stracciatella di burrata e frutti rossi.

Tuna tartare seasoned with sauce dressing soya and e.v.o. oil burrata cheese and berries.

Amarcord

€ 15,00

Risvitalazione di un grande classico.

Nidi di culatello ripieno di stracciatella di burrata, menta cristallizzata, salsa di melone e vodka.

Nests of culatello stuffed with burrata cheese, crystallized mint, melon sauce and vodka.

(Potrebbe subire variazioni in base della disponibilità)

DA MARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL FIRST COURSE

Pansoti € 15,00
alla salsa di noce fatta in casa.
Pansoti with homemade walnut sauce.

Mandilli De Sea Al Pesto € 15,00
Mandilli pasta with pesto sauce.

I PRIMI SARANNO I PRIMI FIRST COURSE

In fondo al mar € 18,00
Spaghetto allo scoglio con cozze, gamberi, calamari, polpo,
olio e.v.o., aglio, prezzemolo, vino bianco, pomodorini freschi.
*Spaghetti with seafood with mussels, prawns, calamari, octopus,
extra virgin olive oil, garlic, parsley, white wine, fresh cherry tomatoes.*

**Trofie e calamari
non lo diresti mai** € 18,00
Salsa di pomodorini, aglio, basilico, alici, peperoncino, scalogno,
calamari e vino bianco.
*Tomato sauce, garlic, basil, anchovies, chilli pepper, onions, calamari
and white wine.*

La terza essenza del gambero € 18,00
Linguine mantecate in bisque di gamberi, pomodorini,
crudité di gamberi, marinati al gin e zest di arance.
*Linguine creamed in prawn bisque, cherry tomatoes,
Prawn crudités, marinated in gin and orange zest.*

**Ridi che mamma
ha fatto gli gnocchi** € 18,00
Gnocchi di patate con cozze, pomodorini, asparagi, aglio,
prezzemolo e vino bianco.
*Potato gnocchi with mussels, cherry tomatoes, asparagus,
garlic, parsley and white wine.*

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Siamo fritti € 20,00

Frittura mista di calamari, gamberi, paranza e verdure.

Mixed fried calamari, prawns, paranza and vegetables.

Smoke on the water € 25,00

Grigliata di mare: Pescato del giorno gamberoni, calamari, polpo e verdure.

Grilled seafood: catch of the day, prawns, calamari, octopus and vegetables.

Polp fiction € 18,00

Polpo c.b.t. 64°/6h su crema di peperoni gialli dolci, patate viola, lamelle di mandorle tostate.

Octopus on sweet yellow pepper cream, purple potatoes, toasted almond flakes.

Filetto alla ligure € 20,00

Filetto di pesce (che può variare in base alle forniture) con patate, pomodorini, olive, fior di capperi e olio e.v.o.

Fish fillet with potatoes, cherry tomatoes, olives and extra virgin olive oil.

Si è tagliata di nuovo € 20,00

Tagliata di entrecotè con salsa di confettura di fichi e senape.

Sliced entrecotè with sauce fig jam and mustard.

DA MARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963

PUÒ SOLO ACCOMPAGNARE SIDE DISHES

- Patate fritte € 5,00
Con la buccia...
French fries.
- ...Con salsa cacio e pepe € 6,00
French fries with cacio e pepe sauce.
- ...Con salsa al tartufo € 7,00
E scaglie di grana
French fries with with truffle sauce and parmesan flakes.
- ...Con crema alla 'nduja € 7,00
French fries with with nduja sauce.
- Insalata di misticanza € 13,00
Mixed salad.
- Terronia € 7,00
Pomodorini, cipolla, origano, basilico.
French fries with with nduja sauce.
- Caprese € 12,00
Pomodoro e mozzarella di bufala.
Tomato and mozzarella cheese.

DA MARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963

DOLCI SWEETS

Torta caprese € 7,00

al cioccolato, senza glutine.

Chocolate cake, gluten free.

Mousse € 7,00

di avocado con nocciolo croccante.

Avocado mousse with crunchy stone and chocolate pee.

Cheesecake € 7,00

scomposta al mango.

Mango cheesecake.

Cheesecake € 7,00

alla crema di nocciole.

Hazelnut cream cheesecake.

DA MARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963

ALLERGENI

*surgelato all'origine

△ il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

ALLERGENI:

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) 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 in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

◆ Alcune nostre preparazioni, sono conservate a basse temperature (-18°C) per garantirne qualità, freschezza e disponibilità”