



IL TAMARISCO

TUTTI I PREZZI SONO IN EURO.
ALL PRICES ARE IN EURO.

Antipasti

Buffet di antipasti A-B-C-D-E-F-G-H-I-L-M-N-O-P	22,00
Guazzetto di Calamaro* e frutti di mare P	26,00
Soutè di cozze e vongole P	24,00
Insalata di polpo*, sedano, pachino e olive P-I	20,00
Composé di mare (spada*, salmone, ombrina, insalata di mare*) P-B-D	25,00
Astice bollito o alla Catalana B-I	75,00
Treccia di bufala con rucola, pomodorini e crudo di Parma G	23,00
Tris di latticini di bufala (per 2 persone) G	33,00

* il prodotto potrebbe essere congelato

Primi

Risotto con zucchine,
zafferano e gamberi*
B 23,00

Spaghetti alle vongole
A-P 25,00

Scialletti allo scoglio
(calamari, seppia, gamberi*, scampi*,
cozze, vongole, fasolari, tartufi)
A-P-B 30,00

Mezze maniche ai crostacei*
A-B 26,00

Spaghetti alla contadina
(olive, pomodorini, provola e parmigiano)
A-G 20,00

Spaghetti ai tartufi di mare
A-P 28,00

Paccheri tonno fresco e olive itrane
A-D 22,00

* il prodotto potrebbe essere congelato

Secondi

Selezione di pesce fresco grigliato o all'acqua pazza D-B	(hg) 9,00
Rombo, spigola, orata, dentice (al forno con patate, olive, pomodorini) D-B	(hg) 9,00
Grigliata di scampo*, gambero* e calamaro del tirreno B-P	25,00
Frittura di gamberi* e calamari* B-P-E	20,00
Frittura di paranza D-E	25,00
Trancio di pesce spada*, tonno, salmone (secondo disponibilità) D	25,00
Zuppa di pesce (a richiesta minimo 2 persone) B-D-P	130,00
Tagliata di manzo su letto di rucola con verdure grigliate (per 2 persone)	62,00
Filetto di manzo al pepe verde A-L-G	25,00
Entrecotes al rosmarino	22,00
Paillard di vitello ai ferri	14,00

* il prodotto potrebbe essere congelato

Contorni

Insalate composte C-G-D	8,00
Verdure grigliate	8,00
Patatine fritte* E	8,00
Scarola o cicoria olive e pinoli H	11,00

* il prodotto potrebbe essere congelato

Dessert

Sorbetto G	9,00
---------------	------

Macedonia o tagliata di frutta	9,00
--------------------------------	------

Gelato vari gusti G-C-H-A	9,00
------------------------------	------

Dolci artigianali (nostra produzione) G-H-A	11,00
--	-------

Acqua minerale	3,00
----------------	------

Caffè	2,00
-------	------

La Carte des Crudites

PER UNA PERSONA

n.1 P	Ostrica	6,00
n.5 P	Tartufi di mare (gr. 300)	30,00 (€ 10,00 hg)
n.7 P	Fasolari (gr. 200)	20,00 (€ 10,00 hg)
n.10 P	Vongole (gr. 150)	15,00 (€ 10,00 hg)
n.1 B	Scampo Mediterraneo	8,00 (€ 15,00 hg)
n.1 B	Gambero rosso	8,00 (€ 15,00 hg)

PLATEAU ROYALE

PER 2 PERSONE

n. 4	Ostriche – n. 6	Tartufi di mare	
n. 10	Vongole - n. 6	Fasolari	
n. 2 B-P	Scampi Sicilia – n. 2	Gamberi Sicilia	120,00

À la Carte menu

Starters

Calamari with little tomato and sea food.	26, ⁰⁰
Mediterranean octopus salad (with olives, Pachino tomatoes and celery).	20, ⁰⁰
Mixed marinated seafood (swordfish, salmon and wreckfish) with seafood salad.	25, ⁰⁰
Clams and mussel sauté.	24, ⁰⁰
Catalana boiled lobster.	75, ⁰⁰
Mixed buffalo milk mozzarella DOC (min. 2 people)	33, ⁰⁰
Buffalo milk mozzarella with rocket salad, Pachino tomatoes and raw ham.	23, ⁰⁰
Mediterranean sea crudité.	15, ⁰⁰ /hg

First Courses

Spaghetti with clams.	25, ⁰⁰
Contadina Spaghetti (with olives, hard cheese and Pachino tomatoes).	20, ⁰⁰
Pasta with calamari, cuttlefish, prawns, scampo, mussel, clams and sea truffle.	30, ⁰⁰
Macaroni with shellfish.	26, ⁰⁰
Risotto with prawn, zucchini and saffron.	23, ⁰⁰
Spaghetti with sea truffle.	28, ⁰⁰
Macaroni with fresh tuna itrane olive.	22, ⁰⁰

À la Carte menu

Main Courses

Roasted Turbot-Bass-Gilt head with potatoes, Gaeta olives and Pachino tomatoes (min. 2 people).	9,00/hg
Fresh fish selection (grilled or in tomato sauce).	9,00/hg
Fried calamari and prawns.	20,00
Mixed fried fresh fish.	25,00
Mixed grilled Tirreno sea fish (scampo, prawns and calamari).	25,00
Grilled swordfish, or tuna or salmon steak.	25,00
Fish soup (local sea fish, garlic souse and little tomato) mussel, calms calamari (for two peoples).	130,00
Entrecot rosmarino souse.	22,00
Grilled beef fillet with rocket salad and grilled vegetables (min. 2 people).	62,00
Green pepper beef fillet escalope with salad.	25,00
Grilled veal steak.	14,00

Side Dishes

Mixed salads	8,00
Grilled vegetables	8,00
French fries	8,00

Dessert

Ice cream	9,00
Season fruit	9,00
Mixed sweets	11,00
Mineral water	3,00
Coffee	2,00

Legenda allergeni

Nella tabella sottostante sono riportati le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze indicate dal reg. Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Nel menù, le lettere indicate di fianco a ogni portata si riferiscono al rispettivo allergene presente come ingrediente nella preparazione e indicato in tabella.

Comunque, nella cucina di questo ristorante durante le normali operazioni di preparazione, sono normalmente manipolati gli ingredienti allergenici ricadenti nelle seguenti categorie: A, B, C, D, G, H, I, L, M, P.

A - Cereali contenenti **glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.

B - **Crostacei** e prodotti a base di crostacei

C - **Uova** e prodotti a base di uova.

D - **Pesce**.

E - **Arachidi** e prodotti a base di arachidi

F - **Soia** e prodotti a base di soia.

G - **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

H - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci macadamia** o **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*).

I - **Sedano** e prodotti a base di sedano.

L - **Senape** e prodotti a base di senape.

M - Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

N - **Anidride solforosa** e **solfiti**.

O - **Lupini** e prodotti a base di lupini.

P - **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

