

# *Trattoria* *del Pesce*



*La nostra cucina rispecchia il territorio ed i prodotti in linea con la stagionalità, le materie prime che utilizziamo sono di provenienza italiane dai migliori produttori.*

*La nostra linea di cucina si basa prevalentemente utilizzando il pesce nelle sue più variegata tecniche di cottura ed abbinamenti.*

*Il nostro pesce viene acquistato personalmente dalle aste di Porto Santo Stefano e Porto Ercole, oltre ad avere contatti diretti con i pescherecci locali.*

*Frutta e verdura proviene da coltivatori diretti biologici, che ci riforniscono quotidianamente.*

*Il nostro olio proviene dalle zone del viterbese in particolare dalla zona di Canino.*

*Utilizziamo pani a lievitazione naturale, prodotti esclusivamente con acqua, farina elievito madre, come tradizione vuole.*

*I dolci, sono di nostra produzione, sono il prodotto di un'attenta lavorazione delle materie prime.*

*La nostra carta dei vini, comprende vini del territorio laziale, nazionale ed internazionale, frutto di una continua ricerca volta a scoprire le realtà più interessanti del panorama vinicolo.*

# ANTIPASTI

## I NOSTRI CALDI

Parmigiana con ragù di pesce spatola € 15,00  
Allergeni: 1-4-5-6-7

Panzanella di mare della Trattoria del Pesce € 14,00  
Allergeni: 1-4-14

Impepata di cozze € 15,00  
Allergeni: 1-14

Millefoglie di ricciola panata con verza stufata con uvetta  
su salsa cacio e pepe € 16,00  
Allergeni: 1-4-7

Polpette di pesce bianco con patate soffici e pistacchio  
su vellutata di zucchine e menta € 14,00  
Allergeni: 1-4-7-8


Involtino di melanzane con pesce bianco, spinaci e provola affumicata € 14,00  
Allergeni: 1-4-7

Polpo verace alla brace in doppia consistenza su vellutata di patate  
a pasta gialla e zenzero € 17,00  
Allergeni: 14

Antipasto caldo di mare (Selezione di 6 tipologie) € 25,00  
*minimo per due persone* *a persona*  
Allergeni: 1-2-3-4-8-14

## I NOSTRI CRUDI

Tutto il nostro pescato arriva dall'Argentario



Tagliatelle di seppia	€ 16,00
Allergeni: 14	
Tartare di ricciola	€ 18,00
Allergeni: 4	
Carpaccio di fragolino	€ 16,00
Allergeni: 4	
Carpaccio di sarago	€ 16,00
Allergeni: 4	
Carpaccio di pezzogna	€ 16,00
Allergeni: 4	
Tartare di tonno	€ 18,00
Allergeni: 4	
Scampi	(l'etto) € 13,00
Allergeni: 2	
Gamberi Rossi	(l'etto) € 14,00
Allergeni: 4	
Ostriche Gillardeau	(l'una) € 5,00
Allergeni: 14	
Ostriche Regal Oro	(l'una) € 6,00
Allergeni: 14	
Ostriche Poget	(l'una) € 6,00
Allergeni: 14	

## LE NOSTRE SELEZIONI

2 Scampi, 2 Gamberi rossi, 2 Ostriche € 40,00  
Allergeni: 2-4-14

4 Scampi € 50,00  
Allergeni: 2

6 Gamberi rossi € 40,00  
Allergeni: 2

Mini crudo (Selezione di 3 crudi) € 20,00

Il grand crudo (Selezione di 6 crudi) € 40,00

Il grand antipasto di mare (Selezione di 4 crudi e 6 caldi di mare) € 35,00  
*minimo per due persone* *a persona*  
Allergeni: 1-2-3-4-8-14

*Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.*

Cestino di pane a lievitazione naturale € 2,00  
Allergeni: 1-11

## PRIMI PIATTI

Cavatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, allo scoglio  
con pomodorino fresco € 18,00

Allergeni: 1-2-4-14

Risotto ai gamberi di Porto Santo Stefano, con limone candito  
e stracciatella € 18,00

Allergeni: 2-7

Scialatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, con pesce bianco,  
agrumi e pistacchio € 20,00

Allergeni: 1-4-8

Spaghettone trafilato al bronzo, aglio, olio e peperoncino  
con tartare di gamberi rossi, lime e menta € 25,00

Allergeni: 1-2

Spaghettone trafilato al bronzo, con mazzancolle,  
datterino giallo e basilico € 25,00

Allergeni: 1-2-3

## SECONDI PIATTI

Scampi al sale l'etto € 14,00

*minimo 300 gr.*

Allergeni: 2

Grigliata di calamaro fresco € 22,00

Allergeni: 14

Frittura di mare € 20,00

Allergeni: 1-2-4-5-14

Calamaro farcito con tentacoli di calamaro, patate, porro e olive taggiasche  
con riduzione di crostacei su salsa di pomodorino fresco alla mediterranea € 20,00

Allergeni: 2-14

Filetto di pesce bianco  
con datterino giallo e basilico € 25,00

Allergeni: 1-4

Pesce bianco o di scoglio nelle seguenti cotture:

*In casseruola capperi e limone, In casseruola agli agrumi, Al forno all'acquapazza, Al sale, Alla brace.*

Scorfano, Pezzogna, San Pietro, Gallinella, Dentice, Cernia, Fragolino, Rombo l'etto € 9,00

Spigola, Orata, Rana Pescatrice, Sarago, Ombrina, Mormora l'etto € 8,00

Allergeni: 4

Catalana di crostacei della Trattoria del Pesce (l'etto) € 14,00

Allergeni: 2-9

## CONTORNI

Patate al forno	€ 6,00
Cicoria di campo romana ripassata o all'agro	€ 6,00
Scarola croccante con olive e uvetta	€ 6,00

### LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro derivati
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi