

“AR MARE NUN SE FÀ A SPESA.”

Alessandro Narducci

PUNTI DI VISTA

SOLO CRUDO
Pesci, molluschi e crostacei
40

CARPACCIO 37.1
Gambero rosso, 'nduja
29

RICCIOLA SCOTTADITO

Caesar salad
28

INSALATA TIEPIDA DI MARE

Molluschi e crostacei
35

POLPO²
Mele, rucola, finta maionese
27

SOGLIOLA
Carpione, " salsa verde "
38

ASTICE
E mediterraneo
42

TRIGLIA
Cacciatore di ricci e prosciutto crudo
35

PESCE BIANCO
Salmoriglio, kiwi, forza delle erbe
27

PASTA

LINGUINE
Vongole, zenzero, prezzemolo
26

FAGOTTELLO
Gamberi marinati agli agrumi, Pesto, Brodo di pecorino, Basilico
27

CAPPELLETTI
Astice, aglio nero, brodo di broccoli, pecorino
28

PASTALUNGA
Burro di bufala, gin, limone, caviale
45

FUSILLONE
Alici arrostate, fava di cacao, finocchietto
26

ATTENZIONE

Gentile cliente, la informiamo che disponiamo di una "tabella allergeni" (allerta allergeni Reg 1169/11) per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

Il Pesce servito crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

ATTO IV

MADE IN ITALY
Pane e pomodoro

GAMBERO GOBBO
"Carciofo alla Romana"

RICCIOLA SCOTTADITO
Caesar salad

MAZZANCOLLA
Cipolla stufata, melograno, lardo di colonnata

MACCARELLO BRUCIATO
Topinambur, rapa agrodolce, caffè

POLENTA
Lumachine di mare,
burro maggiordomo sbagliato

CAPELLO D'ANGELO
Burro di mandorle, alici

MORONE
fagioli e cotiche soffiate

FIOR DI FRAGOLINA

i menu degustazione sono da intendersi
per tutto il tavolo

6 corse
95

9 corse
135

ALESSANDRO NARDUCCI

MADE IN ITALY
Pane e pomodoro

COCKTAIL DI GAMBERI
Al contrario

RICCIOLA SCOTTADITO
Panzanella

FRITTURA
Peperone agrodolce piccante

SPAGHETTONE
"Ajo e Ojo" gamberi, limone, pecorino e menta Romana

POLPO²
Lamponi, mele e finta maionese

PASSION CHEESECAKE

info@acquolinaristorante.it
www.acquolinaristorante.it