



al Capitan



Menù del Pranzo

Menù proposto verbalmente solo a pranzo, per tutto il tavolo.

Comprende 2 portate e dolce.

€ 38,00

(Bevande escluse)

Aperitivi

Prosecco	€ 4,00
Metodo Classico	€ 6,00
Champagne	€ 11,00

Bevande

Acqua minerale	€ 3,00
Caffè	€ 3,00

..... Coperto € 3,00

I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere alimenti, tracce di essi, o coadiuvanti che rientrano nella lista delle sostanze da considerare “allergeni”, o provenire da materie prime o semilavorati decongelati.

Qualora interessati, vi invitiamo a chiedere informazioni in merito, al personale di sala.



“Anno Zero”

Percorso di cinque portate
dove il crudo e il cotto si susseguono in diverse chiavi e temperature.

Il menu è proposto esclusivamente per tutto il tavolo.

€ 58,00

(Bevande escluse)

Crudo Scacciapensieri

(Selezione di quattro specialità diverse di crudo a base di pesci e crostacei conditi in modo diverso)

Alici Fritte in Panzanella Estiva

Spaghetti Turanici Tiepidi su Vellutata d’Ostriche e Crudo di Cefalo affumicato

Ricciola Cruda e Cotta su Tortino di Verdure in Caponata e Maggiorana

Coppa di Ricotta con Cedro e Amarene candite

Antipasti

Il Crudino	€ 35,00
Scampi Crudi (al Kg)	€ 65,00
Gamberi Rossi Crudi (al Kg)	€ 110,00
Ostriche Special n. 3 (cadauna)	€ 5,00
Ostriche Special n. 2 (cadauna)	€ 6,00
La Catalana di Crostacei	€ 35,00
La Granseola alla Veneziana	€ 19,00
Alici Fritte in Panzanella Estiva	€ 17,00
Baccalà Mantecato con Broccoli, Pomodoro battuto e Cialda di Riso Venere	€ 16,00
Insalata di Ventresca affumicata e Calamaretti con Fagiolini	€ 16,00
Seppioline Bollite con purea di Patate alle Acciughe, Zucchine e Capperi	€ 17,00



Primi Piatti

Il Cacciucco alla Livornese	€ 25,00
Risotto al Ragù di Pesci e Olio al Finocchio (minimo 2 persone)	€ 18,00
Spaghetti Turanici Tiepidi su Vellutata d'Ostriche e Crudo di Cefalo affumicato	€ 20,00
Calamarata con Ragù piccante di Molluschi e Buccia di Limone	€ 17,00
Fusilli lunghi con Umido di Zotoli, Seppie al Nero e Piselli	€ 17,00

Secondi Piatti

Il Cappon Magro	€ 35,00
Pesci Interi	secondo mercato
La Grigliata del Mercato	€ 25,00
Morone e Vongole alla Griglia con Purea di Carote al Curry e Burro acidulato	€ 25,00
Ricciola Cruda e Cotta su Tortino di Verdure in Caponata e Maggiorana	€ 24,00
Frittura del Mercato	€ 25,00
Frittura di Ali di Razza e Chips di Patate con Rosmarino e Maionese	€ 20,00

I Dolci

Sorbetti Misti alla Frutta	€ 8,00
Il Mascarpone e Caffè	€ 8,00
Coppa di Ricotta con Cedro e Amarene candite	€ 9,00
Tartelletta al Cioccolato e Pistacchio con Salsa ai Lamponi	€ 10,00
Cheese Cake al Passion Fruit con Macedonia di Fragole	€ 9,00
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 8,00



Tutti i prodotti ittici serviti crudi sono stati sottoposti a bonifica sanitaria,
previo congelamento, come previsto dal REG CE 853/2004.
Tutti i prodotti provengono da materie prime o semilavorati surgelati o congelati, quindi “decongelati”.

Elenco degli Allergeni

Gli ingredienti evidenziati con la lettera X rientrano nella lista delle sostanze considerate “allergeni” riportati nell'allegato II del Reg. CE n. 1169/2011 “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”														
ALIMENTO	CEREALI CONTENENTI GLUTINE *	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio)	FRUTTA A GUSCIO **	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	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 ***	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
CRUDINO		X	X	X			X		X	X	X			
GAMBERI ROSSI CRUDI		X							X	X	X			
SCAMPI CRUDI		X							X		X			
OSTRICHE CRUDE	X			X		X								
CATALANA		X								X	X			
GRANSEOLA		X	X		X							X		
ALICI FRITTE	X		X			X					X			
BACCALA'			X			X					X			
VENTRESCA	X		X		X					X	X			
SEPPIOLINE			X	X		X					X			
CACCIUCCO	X	X	X	X						X				
RISOTTO			X			X				X				
SPAGHETTI	X		X	X						X	X			
CALAMARATA	X		X	X						X				
FUSILLI	X		X	X						X				
CAPPON MAGRO	X	X	X	X	X					X	X			
PESCI INTERI			X							X	X			
GRIGLIATA	X	X	X	X										
MORONE			X	X		X								
RICCIOLA			X								X			
FRITTURA	X	X	X	X	X									
ALI DI RAZZA	X		X		X									
SORBETTI					X									
MASCARPONE CAFFE'	X				X	X								
COPPA DI RICOTTA					X	X								
TARTELLETTA PISTACCHIO	X				X	X	X	X						
CHEESE CAKE	X				X	X	X	X						
MILLEFOGLIE	X				X	X	X	X						
GELATO					X	X	X	X						
*	Contengono Glutine	grano – segale – orzo – avena – farro – kamut (specificare il nome del cereale/cereali)				**	Mandarle – nocciole – noci – noci di agaciu – noci di pecan – noci del brasile – pistacchi – noci macadamia o del queens (specificare il nome del frutto/frutti)					collaborazione con Todeschini Dott. Domenico Medico Veterinario Via Sabotino 37 - VR tel. 3402247888		
***	Vino - Aceto di vino – Gamberi e altri crostacei – altri alimenti				*	Decongelato	N.B.	Per altre informazioni chiedere al personale in servizio						



www.alcapitan.it