

# IL TAMARISCO

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

# Antipasti

<b>Buffet di antipasti</b> A-B-C-D-E-F-G-H-I-L-M-N-O-P	22,00
Guazzetto di Calamaro e frutti di mare	25,00
Soutè di cozze e vongole	22,00
Insalata di polipo, sedano, pachino e olive	18,00
Composé di mare (spada, salmone, ombrina, insalata di mare) P-B-D	24,00
Astice bollito o alla Catalana B-I	70,00
Treccia di bufala con rucola, pomodorini e crudo di Parma <sup>G</sup>	22,00
Tris di latticini di bufala (per 2 persone)	32,00

## Primi

Risotto con zucchine, zafferano e gamberi B	22,00
Spaghetti alle vongole	24,00
Scialletti allo scoglio (calamari, seppia, gamberi, scampi, cozze, vongole, fasolari, tartufi) A-P-B	26,00
Mezze maniche ai crostacei	26,00
Spaghetti alla contadina (olive, pomodorini, provola e parmigiano) A-G	18,00
Spaghetti ai tartufi di mare	28,00
Paccheri tonno fresco e olive itrane A-D	20,00

# Secondi

Selezione di pesce tresco	(hg)	8,00
grigliato o all'acqua pazza D-B		
Rombo, spigola, orata, dentice	(hg)	8,00
(al forno con patate, olive, pomodorini) D-B		
Grigliata di scampo, gambero		25,00
e calamaro del tirreno		
Frittura di gamberi e calamari B-P-E		18,00
Frittura di paranza <sub>D-E</sub>	2	22,00
Trancio di pesce spada,		25,°°
t <mark>onno, salmone (secondo disponibilità)</mark>		
Zuppa di pesce	(	6 <b>5,</b> 00
(a richiesta minimo 2 persone) B-D-P		
Tagliata di manzo su letto di rucola	6	5 <b>2</b> ,00
con verdure grigliate (per 2 persone)		
Filetto di manzo al pepe verde <sup>A-L-G</sup>		<b>25,</b> 00
Entrecotes al rosmarino	2	<b>22,</b> 00
Paillard di vitello ai ferri	,	14,00

# Contorni

Insalate composte C-G-D	7,00
Verdure grigliate	7,00
Patatine fritte	7,00
Scarola o cicoria olive e pinoli	10,00

# Dessert

Sorbetto G	8,00
Macedonia o tagliata di frutta	8,00
Gelato vari gusti	8,00
Dolci artigianali (nostra produzione)	10,00

Acqua minerale	3,00
Caffè	2,00

## La Carte des Crudites

#### PER UNA PERSONA

n.1 Ostrica	3,00
n. 5 Tartufi di mare (gr. 300)	30,00 (€10,00 hg)
n. 7 Fasolari (gr. 200)	20,00 (€10,00 hg)
n. 10 Vongole (gr. 150)	15,00 (€10,00 hg)
n. 4 Scampi Mediterraneo (gr. 300)	45,00 (€15,00 hg)
n. 4 Gamberi rossi (gr. 200)	30,00 (€15,00 hg)

## **PLATEAU ROYALE**

## PER 2 PERSONE

- n. 4 Ostriche n. 6 Tartufi di mare
- n. 10 Vongole n. 6 Fasolari
- n. 2 Scampi Sicilia n. 2 Gamberi Sicilia 100,00

# 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 illinoinensis (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 i 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.

