

equo
RISTO



Tra mare & terra

PRIMAVERA

Percorsi di Equo



OSTRICHE - 4

Le ostriche divine sono allevate nei migliori parchi della costa francese a Saint Malo equilibrata tra sapidità e dolcezza, carnosa e con un lieve retrogusto di nocciola.

Ostriche "Divine"

al Pz. • € 4

Plateau di Ostriche "Divine"

Porzione da 6 Pz. • € 22

DALL'ASTA DI FIUMICINO - 4

CROSTACEI DEL GIONO

Gambero Rosso

Mazzancolle

Scampi

al Pz. • € 4,50

LE TARTARE - 4,1,8

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO

Con peperone crusco e salsa di capperi e limone • € 15
(Chiedi al personale di sala cosa riserva il mare)

TARTARE DI GAMBERO ROSA

Basilico, lime e mandorla al sale • € 14

TARTARE DI MAZZANCOLLA

Con mango e olio al sesamo nero tostato • € 16

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

Con asparagi, ricotta salata e menta • € 18

GLI ABBINAMENTI DEL MARE - 4,1,8

Da condividere in 2

3 Tartare, 1 Carpaccio, Scampo al naturale e Ostrica • € 50

PER COMINCIARE

ZUPPETTA DI COZZE SARDE - 14

A scelta tra: Classico, Impepata (con pepe e limone)
o 'nduja e rosmarino • € 12

L'ARANCINO, IL MAGNUM E LA CROCCHETTA - 1,3,4,8,7,11

Arancino al nero di seppia con broccoletti, 'nduja e grana Padano,
Crocchetta di baccalà mantecato e balsamico,
Magnum di alici alla siciliana con provola affumicata • € 15

INSALATA DI PESCATO - 1,2,3,4,9,14

Con calamari zuccherini, moscardini, seppia e mazzancolle, conditi
con salsa verde, olio della Sabina dop e succo di limone • € 16

MARITONNO ALLA ROMANA - 1,3,4,7,8,11

Con burrata Pugliese, alici del cantabrico,
battuto di pomodori secchi, basilico e agretti • € 12

BOCCONCINI DI POLPO VERACE - 4,6,9

Alla cacciatora con patate, pomodori infornati,
olive taggiasche, sedano croccante e ricotta salata • € 15

SELEZIONE EQ *Da condividere in 2* - 1,2,3,4,8,9,7,11,14

- Soutè di cozze sarde
- Magnum di alici alla siciliana
- Catalana di mare
- Baccalà mantecato con crostone di panunto e cipolla al balsamico

€ 35

LE PASTE

CALAMARATA ALLA PESCATORA - 1,2,4,14

Con totani, calamaretti, seppioline, mazzancolle,
pomodoro fresco, cozze, vongole e pesce bianco • € 16

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - 1,14

Lupini di mare • € 16
(Con aggiunta di bottarga + € 2)

RISOTTO ALLE CANOCCHIE - 1,4,9,14

Con carciofi, mentuccia e bottarga leggermente affumicata • € 18

PASTA DI GRANO ARSO E PATATE AL MARE - 1,2,3,4,7

Con frutti di mare, gamberi rossi,
mazzancolle e provola affumicata • € 18

TAGLIOLINO ACQUA E FARINA CON SCORFANO LOCALE - 1,2,4,8

Asparagi, basilico e limone • € 18



LE COTTURE

MARE ALLA GRIGLIA - 2,4

Con polpo verace, calamaro zuccherino, pesce bianco, scampi e gamberoni • € 28

MILLEFOGLIE DI ROMBO E PATATE - 4,7

Con cavolo nero, salsa gremolata e frutti di mare • € 22

FRITTO DI MARE - 1,2,4,5,12

Con calamari, mazzancolle e pesce di paranza • € 18

POLPO VERACE ARROSTO - 4,6,10

Spuma alla carbonara, funghi cardoncelli, e emulsione al balsamico • € 22

DALL'ORTO • € 6

Richiedi al personale di sala
cosa riserva la stagione

TABELLA ALLERGENI



(1) glutine e derivati (2) crostacei e derivati (3) uova e derivati (4) pesce e derivati (5) arachidi e derivati (6) soia e derivati (7) latte e derivati (8) frutta a guscio e derivati (9) sedano e derivati (10) senape e derivati (11) semi di sesamo e derivati (12) anidrite solforosa e solfiti (13) lupino e derivati (14) molluschi e derivati

il pesce somministrato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004 allegato 3.

in caso di irreperibilità di materia prima fresca, alcuni prodotti potranno essere sostituiti con materie prime surgelate all'origine