

EQUO
RISTO

MENU CENA



Tra mare & terra
AUTUNNO
Percorsi di Equo

IL MARE A CRUDO | Il sapore naturale del pescato fresco.

OSTRICHE - 4,14

"La Belle du Nordet" al Pz. • € 4,00

"Gillardeau" al Pz. • € 7,00

PLATEAU DI OSTRICHE

"La Belle du Nordet"

Porzione da 6 pezzi • € 22,00

PLATEAU DI OSTRICHE

"Gillardeau"

Porzione da 6 pezzi • € 38,00

DALL'ASTA

DI FIUMICINO - 2,4

CROSTACEI DEL GIONO

Gamberi Rossi al Pz. • € 6,00

Mazzancolle al Pz. • € 5,00

Scampi al Pz. • € 5,00

LE TARTARE

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO

Croccante di olive taggiasche, mandarino
e foglia di cappero • € 15

(Chiedi al personale di sala cosa riserva il mare)

TARTARE DI GAMBERO ROSA

- 2,8,12

Basilico, lime e
mandorle al sale • € 15

TARTARE DI SCAMPO

- 2,8,12

Alla pizzaiola, con
pomodoro cuore di bue,
origano e rucola • € 18

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

- 2,8,12

Zucchine alla
scapece e ricotta
salata • € 18

SASHIMI DI RICCIOLA - 2,4,8,11,12,14

Pesce bianco, crostacei e frutti di mare marinati con succo di lime, limone,
olio e prezzemolo serviti con cialde di mais croccante • € 15

GLI ABBINAMENTI DEL MARE - 4,1,8

Da condividere in 2

3 Tartare, 1 Carpaccio, 1 Scampo al naturale e

1 Ostrica "Belle du Nordet" • € 60

PER COMINCIARE

ZUPPETTA DI COZZE SARDE - 14

A scelta tra: Classico, Impepata (con pepe e limone)
o 'nduja e rosmarino • € 14

TRIS DI FRITTI ALLA ROMANA - 1,2,7,12

Fiori di zucca ripieni di gamberi rosa e ricotta salata,
baccalà in pastella al nero di seppia e salsa alioli,
supplì alla genovese di seppia e salsa gremolada • € 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

RAVIOLI DI PANE - 1,4,7

Con mazzancolle, funghi cardoncelli, verze marinate
e aceto balsamico • € 15

RIBOLLITA ALLA TOSCANA - 4,6,9

Merluzzo e canocchie • € 16

SELEZIONE EQ

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

- Zuppetta di cozze sarde
- Magnum di alici alla siciliana
- Moscardini in umido alla cacciatora
- Baccalà mantecato con crostone di panunto e
cipolla al balsamico

€ 40

LE PASTE

CALAMARATA ALLA PESCATORA - 1,2,4,14

Con totani, calamaretti, mazzancolle,
pomodoro fresco, cozze, vongole e pesce bianco • € 18

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - 1,14

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

BOTTONI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI DI BACCALÀ - 2,4,7,12

Con pesto di broccolo siciliano e
pan croccante ajo e ojo e bottarga • € 18

GNOCCHI ARTIGIANALI E SCAMPETTI - 1,2,3,4

Con zucca mantovana, guanciale croccante
e castagne • € 20

LINGUINE DI GRAGNANO AL RAGU DI POLPO VERACE - 1,2,3,12

Con funghi porcini e nocciola tostata • € 20



LE COTTURE

MARE ALLA GRIGLIA - 2,4,6,12,14

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

CALAMARO RIPIENO DEL SUO BRASATO - 4,7,9

Con broccoletti ripassati, patate porchettate
e salsa brusca • € 22

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

Con calamari, mazzancolle e
pesce di paranza • € 18

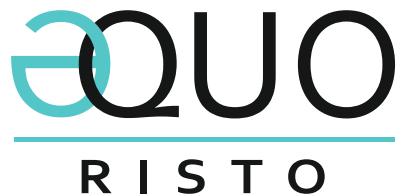
POLPO VERACE ARROSTO - 4,6,10

Con gratin di cavolfiore, pecorino erborinato
e chips di cavolo nero • € 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