



LA POLVERIERA  
*Beach*  
music • food • drink

MENU PRIMAVERILE

## ANTIPASTI

---

SELEZIONE DI **SALUMI** NOSTRANI

€ 18

DEGUSTAZIONE DI **FORMAGGI**

€ 20

**TARTARE DI MANZO** CON ACCIUGHE, CAPPERI, UOVA DI TROTA  
E COLATURA DI ALICI

€ 16

**CECINA DE LEON** LEGGERMENTE SCOTTATA, BURRO SALATO  
E PANE CARASAU

€ 17

**CARCIOFO** ALLA GIUDIA, FOIE GRAS E NDUJA DI SPILINGA

€ 17

**CAPELANTE** SCOTTATE, CREMA DI ASPARAGI, ASPARAGI E TARTUFO NERO

€ 18

**CARPACCIO DI GAMBERO** ROSSO DI MAZZARA, INSALATINA ORIENTALE,  
NERO DI SEPPIA E MAIONESE AL WASABI

€ 18

INSALATA DI **OSTRICHE** UTHA BEACH E **SCAMPI**, CREMA DI RICOTTA DI CAPRA  
ACQUA DI MARE E CAPPERI ESSICATI

€ 19

## PRIMI PIATTI

---

**TONNARELLI** CACIO E PEPE, GUANCIALE CROCCANTE E TARTUFO

€ 16

**CAPPELLACCI** ALLA VANIGLIA E ASPARAGI

€ 16

**RISOTTO** CON AVOCADO, ROSMARINO, CALAMARI  
GAMBERI E CAPESANTE

€ 18

**RISO NERO VENERE** INTEGRALE, COTTO E CRUDO DI VERDURE  
OLIO AROMATIZZATO AL LIME, MAGGIORANA E TIMO

€ 16

**TAGLIATELLE** FRESCHE ALL'UOVO, BURRO ALL'ACCIUGA, GAMBERI E SCAMPI

€ 18

**TONNARELLI** AL NERO DI SEPPIA, GAMBERI DI MAZZARA E UOVA DI TROTA

€ 18

Coperto € 3

## **SECONDI**

---

### **MAIALINO**

ABANICO DI MAIALINO IBERICO, INSALATINA ORIENTALE  
FUNGHI PORCINI E FINFERLI

€ 18

### **AGNELLO**

SCAMONCINO DI AGNELLO CON SCAROLA MBUTTUNATA

€ 20

### **FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI**

CROSTONE DI PANE, FILETTO DI MANZO, FOIE GRAS, SCAGLIE DI TARTUFO,  
RISTRETTO VINO ROSSO

€ 39

### **SALMONE IN FORESTA**

TRANCIO DI SALMONE CON LA SUA PELLE CROCCANTE,  
SALSA AI FRUTTI DI BOSCO E PORCINI

€ 18

### **POLPO**

POLPO ALLA BRACE CON PURÉ DI PATATE E SALSA VERDE

€ 17

### **CALAMARO**

RIPIENO DI SCAROLA BRASATA E I SUOI TENTACOLI FRITTI

€ 21

### **GAMBERO**

TEMPURA DI GAMBERI, VERDURE E SALSA AL RADICCHIO DELL'ORSO

€ 21

## LA GRIGLIA

---

**FILETTO** DI MANZO AL TARTUFO

€ 28

**COSTATA** DI MAZZURIA CON PATATE RUSTICHE AL FORNO

€ 7 / HG

**FIorentina** DI MAZZURIA CON PATATE RUSTICHE AL FORNO

€ 7,5 / HG

**TOMAHAWK** DI ANGUS IRLANDESE ALLEVATO AL PASCOLO,  
21 GIORNI DI FROLLATURA, SERVITO CON PATATE RUSTICHE AL FORNO

€ 7 / HG

## QUALCHE ACCOMPAGNAMENTO

---

PATATE RUSTICHE AL FORNO

PATATE DIPPERS FRITTE

VERDURE ALLA GRIGLIA

INSALATA MISTA

€ 6

**SU PRENOTAZIONE SI EFFETTUANO GRIGLIE, CRUDITÉ E CATALANE DI PESCE**

Coperto € 3

## LE PIZZE GOURMET

---

### **STRACCIATELLA E POMODORINI CONFIT**

Focaccia lievitata 72 ore, servita a spicchi, condita con stracciatella di bufala campana e pomodorini confit

(1, 7)

€ 14

### **SALSA GUACAMOLE, PHILADELPHIA E SALMONE MARINATO**

Focaccia lievitata 72 ore, servita a spicchi, condita con guacamole fatta in casa crema di formaggio Philadelphia e salmone marinato e uova di trota

(1, 4, 7)

€ 18

### **STRACCIATELLA, CRUDO DI PARMA 30 MESI**

Focaccia lievitata 72 ore, servita a spicchi, condita con stracciatella di bufala campana e crudo di Parma stagionato 30 mesi

(1, 7)

€ 19

### **MORTADELLA AL TARTUFO E BURRATA**

Focaccia lievitata 72 ore, servita a spicchi, condita con mortadella di Berlinghetto aromatizzata al tartufo e Burrata Pugliese

(1, 7)

€ 18

### **ACCIUGHE CANTABRICO, RICOTTA DI CAPRA**

Focaccia lievitata 72 ore, servita a spicchi, condita con crema di ricotta di capra Acciughe del Cantabrico, Insalatina orientale e cacao amaro

(1, 7)

€ 19

## I DESSERT

---

### **TORTINO CIOCCOLATO**

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO, CRUMBLE SALATO AL CACAO  
E GELATO AL MANGO  
€ 8

### **TORTINO PISTACCHIO**

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO, CRUMBLE DI MANDORLE E GELATO ALLA VANIGLIA  
€ 8

### **MERINGA** DELLO CHEF E CIOCCOLATO FUSO

€ 7

### IL NOSTRO **TIRAMISÙ**

€ 7

### **SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA**

FONDO DI CIOCCOLATO E CRUMBLE ALLE MANDORLE  
€ 8

### **TORTA DI MELE** TIEPIDA ACCOMPAGNATA DA GELATO ALLA VANIGLIA

€ 8

### LA **SBRISOLONA** DELLO CHEF

€ 7

### **MERINGATA** PER TUTTI ! (3)

MERINGATA CON GOCCE DI CIOCCOLATO, SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO  
€ 8

VI CHIEDIAMO CORTESAMENTE DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA  
QUALSIASI INTOLLERANZA E/O ALLERGIA ALIMENTARE.

## LISTA ALLERGENI

---

### 1 - GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

### 2 - CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

### 3 - UOVA E DERIVATI

Tra i derivati più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.

### 4 - PESCE

Tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

### 5 - ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

### 6 - SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

### 7 - LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

### 8 - FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.

### 9 - SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

### 10 - SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

### 11 - SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

### 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

### 13 - LUPINI

Presenti in cibi vegani sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

### 14 - MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.