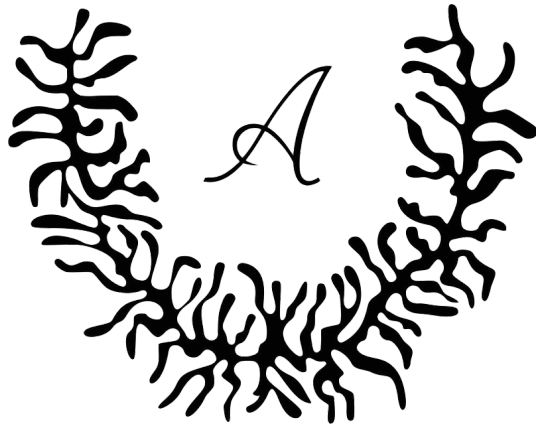


Ristorante Arcieri



Lo chef consiglia.....

Menù degustazione

Tasting menu

Antipasti:

Stuzzichini vari, Gamberetti alla catalana, Spada marinato, Soutè di cozze, Moscardini in umido, Gratinato misto.

2 assaggi di primo (a scelta dello chef)

Secondo a scelta

Dessert

Dolcetti limoncino

Caffè

Senza frutti di mare crudi 50,00€

Con frutti di mare crudi 60,00€

Hors d'oeuvre:

Catalan shrimps, Marinated swordfish, Mussels soutè, Small stewed lukewarm octopus, Broiled variety.

2 first course tastes

Your choice second course

Dessert

Limoncino sweetish

Coffee

Without raw seafood

50,00€

With raw-seafood 60,00€

(Astice e aragosta non previsti-Lobster and spiny lobster are not included)

(Non divisibile-Can't be divisible)

Bevande escluse-drink excluded

**menù obbligatorio per tutti i commensali presenti al tavolo.*

Per condizioni imposte dal mercato potrebbe essere congelato -Due market conditions it might have been frozen

Antipasti-Hors d'oeuvre

“A modo nostro”-“Our own way”

30,00€

“A modo nostro” con frutti di mare crudi-“Our own way” with raw-seafood

**ricci di mare a parte*

40,00€

Frutti di mare crudi-Raw seafood

da-from 30,00€ a-to 40,00€

Degustazione crudità(carpacci, crostacei e molluschi)-Crudites tasting(carpacci, shell-fish clam)

(Tonno pinne gialle-congelato)

da 45,00€ a 50,00€

Tartare o carpaccio di tonno-Tartare or tuna fish carpaccio

(Tonno pinne gialle -congelato)

22,00€

Gran carpaccio misto-large carpaccio variety

30,00€

Insalata di polpo-octopus salad

18,00€

**Gamberetti alla catalana-Catalan shrimps*

18,00€

**Gamberetti scamorza a e zucchine-Shrimps whit scamorza and courgettes*

22,00€

**Polipetti in umido-Small stewed lukewarm octopus*

16,00€

Gratinato misto-Broiled variety

18,00€

Soutè di cozze e vongole-Mussels and clams soutè

18,00€

polpo con patate saltate in aglio e olio-Oil and garlic sautéed octopus

18,00€

Affettato misto-Cold cuts

16,00€

Prosciutto di Parma-Parma ham|Prosciutto e melone-ham with melon

14,00€

Primi piatti-First course

Pennette al granchio-Maccarones whit crab

16,00€

Risotto alla pescatora-Risotto with seafood

18,00€

Spaghetti alle vongole-Spaghetti whit clams

18,00€ con bottarga 22,00€

Spaghetti alla scogliera-Spaghetti with seafood

20,00€

Orecchiette alla diavola-Deviled orecchiette

18,00€

*Cavatelli alla cassano(cozze, vongole, patate, peperoncino e pecorino)
Cassano's style cavatelli(mussels, clams, hot pepper and pecorino cheese)*

18,00€

Tagliolini in crema scampi-Thin tagliatelle with scampi gravy

18,00€

Linguine o paccheri all'astice-Linguini or paccheri with lobster

26,00€

Tagliolini all'aragosta- tagliatelle with spiny lobster

18,00€ all etto

Pappardelle ai porcini-Large tagliatelle with porcini musherrooms

16,00€

Orecchiette alla crudaiola-Crudaiola style orecchiette

14,00€

Secondi di pesce-Second course of fish

Branzino al sale-Salt bask sea bass

22,00€

Orata alla brace o al forno-Grilled or baked gilt head

22,00€

Rombo con carciofi e olive-Baked turbot with artichokes and olives

28,00€

Zuppa di pescatrice-angler fish chowder

22,00€

Zuppa di pesce-Fish chowder

32,00€

Frittura di paranza-mixer fried fish paranza

22,00€

**Frittura di calamari e gamberi-Fried squids and shrimps*

22,00€

**Scamponi alla griglia o al sale-Grilled or salt baked scampi*

28,00€

**Gamberoni alla griglia-Grilled king prawns*

20,00€

**Misto griglia-Grilled mixed fish*

28,00€

Astice alla catalana-Lobster at the catalana

38,00€

Aragosta a piacere-according to taste spiny lobster

18,00 € all'etto

Secondi di carne-Second course of meat

Costata alla griglia-Grilled steak

22,00€

Tagliata di manzo con rucola-Beef tagliata with rucola

24,00€

Tagliata di manzo con porcini-Beef tagliata with porcini mushrooms

28,00€

Contorni-Side dishes

Insalata mista o verde-mixed or green salad

6,00€

Misto verdure alla griglia-Grilled mixed vegetables

7,00€

Patatine fritte-fresh fried potatoes

5,00€

Pinzimonio-Fresh seasonal vegetables served with olive oil dip

7,00€

Patate saltate in aglio e olio-Oil e garlic sautéed potatoes

7,00€

Formaggi-Cheese

7,00€

Dessert

Fragole con gelato- Strawberries with ice cream

7,00€

*Frutti di bosco con gelato o crema chantilly- Undergrowth
berries*

7,00€

Tiramisù

7,00€

Panna cotta- Cream pudding

7,00€

Crema catalana- Catalan crème

7,00€

Tortino al cioccolato

7,00€

Babà con crema chantilly

7,00€

*Composta di frutta con gelato e panna
Fruit compose with ice cream and cream*

7,00€

Cheesecake al pistacchio

7,00€

Di seguito vengono riportati i piatti a menù del nostro ristorante e per ciascuna preparazione abbiamo indicato la presenza (C) o la possibilità (P) delle sostanze allergiche riportate nel Reg (UE) 1169/2011

L'elenco delle sostanze é il seguente:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano,orzo,avena, farro,kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati**
- Crostacei e prodotti a base di crostacei (si evidenzia che i molluschi non appartengono alla categoria dei crostacei)**
- Uova e prodotti a base di uova ,sono comprese le uova di tutte le specie animali ovipari**
- Pesce e prodotti a base di pesce ,sono incluse tutte le specie di pesce**
- Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- Soia e prodotti a base di soia**
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),sono compresi latte bovino,caprino,ovino e ogni tipo di prodotto derivato da essi**
- Frutta secca in guscio cioè mandorle(amigdalus comunis l.),nocciole(corylus avellana),noci comuni(junglans regia),noci di acariù(anacardium occidentale),noci pecan [carya illicoides(wangenh)k.koch],noci del Brasile(bertholletia eccelsa),pistacchi(pistacia vera),noci del queensland(macadamia ternifolia) e prodotti derivati**
- 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**
- Molluschi e prodotti derivati**
- Lupini e prodotti derivati**

