



RISTORANTE
IL POZZO®

1970

MENÙ

— ANTIPASTI —

Antipasto "Il Pozzo" (minimo ordine 2 persone)

Selezione di marinati e cotti **16(cad)**
direttamente dal pescato giornaliero

Tartar di Tonno **15**

Tartar di Salmone **15**

Crudo Il Pozzo (x2) **50**

Aragoste, Cicale crude (prezzo al kg) **100**

Occhi di bue (piatto piccolo - gr. 200) **15**
arrosto, spadellati, marinati, crudi
(secondo la vostra scelta)

Occhi di bue (piatto grande - gr. 400) **30**
arrosto, spadellati, marinati, crudi
(secondo la vostra scelta)

Ostriche francesi (cad.) **3**

**Vongole, fasolari, cannolicchi
crudi o sauté o graten** (prezzo al kg) **25**

Scampi locali in ghiaccio (piatto piccolo) **16**
marinati, arrosto, gratinati
(secondo la vostra scelta)

Scampi locali in ghiaccio (piatto grande) **32**
marinati, arrosto, gratinati
(secondo la vostra scelta)

**Carpaccio di dentice con
granella di pistacchio** **14**

Cocktail di gamberi **10**

**Carpaccio di cernia con
mandorle tostate** **14**

Pesce azzurro (prezzo al kg) **25**
aguglia, alice, sgombrò, palamita
(in base alla disponibilità giornaliera)

Polpo locale (prezzo al kg) **25**
lesso, arrosto, fritto, insalata
in base alla disponibilità giornaliera

**Fritturina di calamaretti
o di paranza** (piatto piccolo)

in base alla disponibilità giornaliera

**Fritturina di calamaretti
o di paranza** (piatto grande) **15**
in base alla disponibilità giornaliera

Frittelle di neonato (cad.) **2.5**

Pepata o cozze al graten **8**

Zuppa di cozze Partenopea **16**
con fasolaro, scampo,
tentacoli di polpo, maruzzielli o russ e...

Sarde beccafico (cad.) **2.5**

Crostino con Ricci (cad.) **4.50**

Crostino con salmone (cad.) **3**

**Crostino con pesce spada
affumicato** (cad.) **3**

Crostino con tonno affumicato (cad.) **3**

Fonduta di formaggi con crostini **12**

**Cofanetto croccante con scamorza
affumicata e asparagi** **8**

Tagliere di salumi (per 2 persone) **15**

Burrata con prosciutto crudo e noci **12**

Bruschetta al pomodoro **4**

Caponata all'agro di vino **8**

Tomino grigliato **8**
con radicchio trevigiano saltato al wok

Vele di manzo fumè **12**
con rucola, mele e noci



I PRIMI

Paccheri all'astice	23
Nidi di gabbiani ai gamberetti	13
Risotto alla marinara	15
Linguine ai ricci	22
Spaghetti al nero di seppia	13
Risotto con zucca gialla e cacio	13
Panzotti con polpa di cernia	14
Lasagne al ragù	12
Casarecce Pozzo tocchetti di pesce spada, cozze, vongole, gamberetti, pomodorino ciliegino	15
Linguine allo scoglio	15
Cous cous di pesce e i suoi ortaggi	15
Spaghetti con vongole	15
Risotto con erbe di Provenza e brie	13
Fettuccine agli scampi, datterino e cicoria	16
Cous cous vegetariano	13
Carbonara di pesce spada	14
Strozzapreti in terrina al ragù di triglia	14
Linguine verde mare zucchine fritte, vongole, gamberetti, mandorle tostate e pomodoro ciliegino	15

LE ZUPPE

Cipolla al graten	10
Lenticchie e porri	10
Zuppa di legumi Toscana	10
Vellutata di zucca gialla	10
Vellutata di carciofi e scalogno	10
Minestrone all'italiana	10



I SECONDI

Spiedino di gamberi in tempura con riso basmati e salsa teriyaki	18
Filetto di corvina in crosta di patate e crema di lattuga	18
Trancio di cernia arrosto con crema di limone	20
Pescato del giorno <i>(prezzo al kg)</i>	60
Pesce spada in crosta di pistacchio	15
Tonno scottato su cipolla di Tropea caramellata	22
Fritto di calamari e gamberi con salsa Thai	15
Calamaro ripieno al profumo di zagara	14
Involtoni di spada al pane saporito	13
Grigliata di pesce misto	18
Astice <i>(prezzo al kg)</i> arrosto o lesso	70
Filetto di bue arrosto, al gorgonzola, ai funghi porcini, al Cerasuolo	22
Tagliata di filetto	24
Coniglio in agrodolce	14
Impanatina di pollo con patatine	10
Aragosta o Cicala <i>(prezzo al kg)</i> arrosto, lessa o alla catalana	100
Petto d'anatra all'arancia	15
Stinco di maiale al forno	16
Filetto di maialino fascettato al bacon, polvere di pistacchio e vellutata di carciofi	16
Cuberoll argentino arrosto	20
Tagliata di Angus Irlandese con rucola e scaglie di Montasio	22

I CONTORNI

Cicoria spadellata	6
Verdure grigliate	6
Insalata di pomodoro o mista	5
Ortaggi lessi carote, zucchine e patate	6
Patate al forno	5
Patate fritte	4



SEZIONE III

ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati

11. Semi di sesamo e prodotti derivati

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂

13. Lupini e prodotti derivati

14. Molluschi e prodotti derivati



RISTORANTE
IL POZZO[®]
1970

Via Musumeci, 124 | Catania
www.ristoranteilpozzo.net

