



RISTORANTE
IL POZZO®

1970

MENÙ

— ANTIPASTI —

Antipasto "Il Pozzo" <i>(minimo ordine 2 persone)</i> Selezione di marinati e cotti direttamente dal pescato giornaliero	18 cad.	Fritturina di calamaretti o di paranza <i>(piatto grande)</i> in base alla disponibilità giornaliera	15
Antipasto "Royal" <i>(minimo ordine 2 persone)</i>	25 cad.	Frittelle di neonato <i>(cad.)</i>	2.5
Tartar di Tonno	16	Pepata o cozze al graten	12
Tartar di Salmone	16	Zuppa di cozze Partenopea	16
Crudo Il Pozzo <i>(x2)</i>	60	con fasolaro, scampo, tentacoli di polpo, maruzzielli o russe	
Aragoste, Cicale crude <i>(prezzo al kg)</i>	100	Sarde beccafico <i>(cad.)</i>	2.5
Occhi di bue <i>(piatto piccolo - gr. 200)</i> arrosto, spadellati, marinati, crudi <i>(secondo la vostra scelta)</i>	16	Crostino con Ricci <i>(cad.)</i>	4.50
Occhi di bue <i>(piatto grande - gr. 400)</i> arrosto, spadellati, marinati, crudi <i>(secondo la vostra scelta)</i>	32	Crostino con salmone <i>(cad.)</i>	3
Ostriche francesi <i>(cad.)</i>	4	Crostino con pesce spada affumicato <i>(cad.)</i>	3
Vongole, fasolari, cannolicchi crudi o sauté o graten <i>(prezzo al kg)</i>	40	Crostino con tonno affumicato <i>(cad.)</i>	3
Scampi locali in ghiaccio <i>(piatto piccolo)</i> marinati, arrosto, gratinati <i>(secondo la vostra scelta)</i>	18	Fonduta di formaggi con crostini	12
Scampi locali in ghiaccio <i>(piatto grande)</i> marinati, arrosto, gratinati <i>(secondo la vostra scelta)</i>	34	Cofanetto croccante con scamorza affumicata e asparagi	8
Carpaccio di dentice con granella di pistacchio	15	Tagliere di salumi <i>(per 2 persone-solo cena)</i>	18
Cocktail di gamberi	12	Burrata con prosciutto crudo e noci	14
Carpaccio di cernia con mandorle tostate	15	Bruschetta al pomodoro	5
Pesce azzurro <i>(prezzo al kg)</i> aguglia, alice, sgombro, palamita <i>(in base alla disponibilità giornaliera)</i>	35	Caponata all'agro di vino	12
Polpo locale <i>(prezzo al kg)</i> lesso, arrosto, fritto, insalata in base alla disponibilità giornaliera	35	Tomino grigliato con radicchio trevigiano saltato al wok	12
Fritturina di calamaretti o di paranza <i>(piatto piccolo)</i> in base alla disponibilità giornaliera	12	Vele di manzo fumé	14
		con rucola, mele e noci	
		Caprese con burrata e pesto di basilico	15
		Parmigiana di melanzane	12



I PRIMI

Paccheri all'astice	25
Nidi di gabbiani ai gamberetti	15
Risotto alla marinara	16
Linguine ai ricci	24
Spaghetti al nero di seppia	15
Risotto con zucca gialla e cacio	13
Panzotti con polpa di cernia	15
Lasagne al ragù	13
Casarecce Pozzo	16
tocchetti di pesce spada, cozze, vongole, gamberetti, pomodorino ciliegino	
Linguine allo scoglio	16
Cous cous di pesce e i suoi ortaggi	16
Spaghetti con vongole	16
Risotto con erbette di Provenza e brie	15
Fettuccine agli scampi, datterino e cicoria	20
Cous cous vegetariano	15
Carbonara di pesce spada	16
Strozzapreti in terrina al ragù di triglia	16
Linguine verde mare	18
zucchine fritte, vongole, gamberetti, mandorle tostate e pomodoro ciliegino	
Casarecce alla norma	12
Gnocchi pistacchio e gamberetti	14

LE ZUPPE

Cipolla al graten	12
Lenticchie e porri	12
Zuppa di legumi Toscana	12
Vellutata di zucca gialla	12
Vellutata di carciofi e scalogno	12
Minestrone all'italiana	12



I SECONDI

Spiedino di gamberi in tempura con riso basmati e salsa teriyaki	20
Filetto di corvina in crosta di patate e crema di lattuga	20
Pescato del giorno (prezzo al kg)	60
Pesce spada in crosta di pistacchio	16
Tonno scottato su cipolla di Tropea caramellata	24
Fritto di calamari e gamberi con salsa Thai	16
Calamaro ripieno al profumo di zagara	16
Involtini di spada al pane saporito	15
Grigliata di pesce misto	20
Astice (prezzo al kg) arrosto o lesso	80
Filetto di bue arrosto, al gorgonzola, ai funghi porcini, al Cerasuolo	24
Tagliata di filetto	26
Coniglio in agrodolce	14
Impanatina di pollo con patatine	12
Aragosta o Cicala (prezzo al kg) arrosto, lessa o alla catalana	100
Petto d'anatra all'arancia	15
Stinco di maiale al forno	18
Filetto di maialino fascettato al bacon, polvere di pistacchio e vellutata di carciofi	18
Cuberoll argentino arrosto	22
Tagliata di Angus Irlandese con rucola e scaglie di Montasio	24

I CONTORNI

Cicoria spadellata	8
Verdure grigliate	8
Insalata di pomodoro o mista	7
Ortaggi lessi carote, zucchine e patate	8
Patate al forno	7
Patate fritte	6



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

