RISTORANTE

IL POZZO®

1970

MENÙ

ANTIPASTI

Antipasto "Il Pozzo" 25 cad.
(minimo ordine 2 persone)
Selezione di marinati e cotti
direttamente dal pescato giornaliero

I CRUDI

Tartar di Tonno 15

Tartar di Salmone 15

Gambero rosso **(marinato o tartare 4pz)** 20

Insalata di Salicornia 10

Scampi marinati 24

Tartar di Sarago 3 pz 18

Gambero di Nassa marinato 20
(gr. 300)

Occhi di bue *(gr. 300)* 24
arrosto, spadellati, marinati, crudi
(secondo la vostra scelta)

Misto crudo *(2 persone)* 60

Carpaccio di Cernia con Mandorle tostate 18

Carpaccio di dentice con granella di pistacchio 18

Bruschetta Polpa di Ricci *(cad.)* 5

LE ALZATE

La Piccola 15
2 Ostriche, 4 frutti di mare assortiti
N.B. Date le condizioni climatiche possono subire variazioni

La Media 30
4 ostriche, 8 frutti di mare assortiti
N.B. Date le condizioni climatiche possono subire variazioni

La Grande 45
8 ostriche, 16 frutti di mare assortiti
N.B. Date le condizioni climatiche possono subire variazioni

Ostriche Francesi *(cad.)* 3.5

Ostriche Gillardeau *(cad.)* 7

Ricci di Mare Galizia *(cad.)* 5

I COTTI

Sauté di Frutti di Mare *(gr. 500)* 24

Graten di Frutti di Mare *(gr. 500)* 24

Impepata di Cozze 14

Zuppa di Cozze 15

Cocktail di Gamberi 12

Insalata di Polpo 14

Polpo Arrosto con crema di patate 20

Fritturina di Paranza *(300 g)* 12

Sarda Beccafico *(cad.)* 2,80

Zuppa di Cozze Partenopea 16

Caponata di Pesce Spada 12

Seppie alla Luciana 12

Astice alla Catalana *(2 persone)* 48

Tonno in Agrodolce 12

Tempura di Gamberi 17

Capesante al Graten *(cad.)* 7

Cannolicchi Arrosto *(200 g)* 2 pz 10

ANTIPASTI
DI TERRA

Bruschetta al Pomodoro 3.5

Tomino Grigliato 12

Caprese con Burrata e Pesto di Basilico 12

Parmigiana di Melanzane 12

Fonduta di Formaggi con crostini 18

Cofanetto croccante con scamorza affumicata e asparagi 12

Tagliere di Salumi (Solo Cena) 20

Burrata con Prosciutto Crudo e noci 15

Crocchettone di patate homemade 7
con provola e speck 3pz

nb. Ogni singolo tavolo può scegliere una varietà massima di 4 primi piatti

LE PASTE FRESCHE

Casarecce Pozzo	18
Ravioli Pesce Spada e Melanzane	18
Fettuccine agli Scampi "cicoria e ciliegino"	20
Casarecce Pistacchio e Gamberetti	18
Tonnarelli con Vongole Veraci, Bottarga e Lime	25
Tonnarelli Cacio, Pepe e Cozze	18

I CLASSICI

Linguine ai Ricci	24
Carbonara di Pesce Spada	18
Linguine allo Scoglio	18
Paccheri all'Astice	25
Paccheri al Ragù di Polpo	18
Paella di Pesce *(2 persone)*	30
Paccheri Crema di Melanzane, Pomodori Rossi e Gialli e Gamberoni	24

I RISOTTI

Alla Marinara	18
Al Nero di Seppia con Tartar di Gambero Rosso	25
Al Gambero Imperiale con Salicornia e Ciliegino	20
Ai Carciofi e Gamberetti	18
Risotto crema di zucca gialla e gamberetti	18
Risotto crema di zucca gialla e cacio	18

nb. Ogni singolo tavolo può scegliere una varietà massima di 4 primi piatti

nb. Ogni singolo tavolo può scegliere una varietà massima di 4 primi piatti

I COUS COUS

Di Pesce e Ortaggi	18
Vegetariano	18
Royal con Astice	25

TERRA

Caserecce alla Norma	14
Caserecce al Pistacchio	15
Lasagna al Ragù	14
Tonnarelli Cacio e Pepe	15
Tonnarelli ai Funghi Porcini	18
Risotto ai Carciofi	14
Paccheri Crema di Melanzane e Pomodori Rossi e Gialli	15

nb. Ogni singolo tavolo può scegliere una varietà massima di 4 primi piatti

I SECONDI

Spiedino di gamberi in tempura con riso basmati e salsa teriyaki	20
Filetto di pauro all acqua pazza con pomodorini e patate	24
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
Filetto di dentice in crosta di sale con tortino di patate	24
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 spigola al cartoccio con limone e origano e tortino di patate	24
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

SEZIONE III
ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (cioe' 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, purche' il processo subito non aumenti il livello di allergenicita' valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purche' il processo subito non aumenti il livello di allergenicita' 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, purche' il processo subito non aumenti il livello di allergenicita' 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, cioe' mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (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 dialcol 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