

menù



RISTORANTE
Il Grecale

Il nostro concept...

Il Grecale utilizza materie prime in accordo con la stagionalità e la disponibilità dei prodotti, garantendo piatti diversi che troverete nel menù ogni settimana

Antipasti

Antipasti misti¹⁻¹⁴

Selezione di dieci assaggini caldi e freddi a base di pesce e prodotti di stagione

€24

Polpo del Grecale ^{4,7}

Polpo arrosto su una crema di patate alla curcuma e salsa al prezzemolo

€16

Sautè di cozze alla marinara¹⁴

€12

Misto di Crudità^{2,4,8}

*Selezione di tre tartare, crostacei e sfilettati**

€28

Parmigiana di Baccalà^{1,4,7}

Su specchio di salsa di pomodoro

€16

Ostrica o Scampo fresco^{*4,14}

€3

*il Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

Primi piatti

Linguine all' astice^{1,2}

€24

Tonnarelli ai Gamberi Rossi di Anzio¹⁻³
e bottarga secca

€22

Tonnarelli al Sugo di Pesce^{1,3,4}

€18

Ravioli di pesce fatti in casa^{1,3,4,14}

€18

Maltagliati del Grecale^{1,4,7}

€16

Gnocchi con Mazzancolle e Gorgonzola^{1,2,7}

€16

Linguine alle telline^{1,13,14}

€16

Spaghetti alle Vongole Veraci^{1,13,14}

€15

Spaghetti alle Vongole Veraci
e bottarga fresca^{1,13,14}

€18

Linguine ai cannolicchi^{1,13,14}

€18

Secondi

Filetto di Rombo con patate⁴
€20

Trancio di Ricciola al forno con Patate⁴
€22

Arrosto misto del Pescatore^{2,4}
€24

Gamberoni Imperiali di Anzio al Cognac²
€30

Mazzancolle di Anzio Arrosto²
€28

Calamari Arrosto⁴
€20

Fritto di Calamari* e Gamberi^{2,4}
€18

Fritto di Paranza^{2,4}
€18

*in mancanza del fresco, il prodotto potrebbe essere congelato

Contorni

Cicoria all'agro o ripassata in padella
€5

Patate arrosto
€5

Patate fritte
€5

Insalata mista
€5

I nostri dolci

Semifreddi al pistacchio^{7,8}
€7

Tiramisù fatto in casa^{1,3,7}
€5

Crostata fatta in casa^{1,3,7}
€5

Dolci del giorno
€7

Caffè
€1,50

Coperto
€1,50

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte;
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si è pregati di dichiarare eventuali allergie al personale di sala