



LUNGOMARE  
RISTORANTE





## ANTIPASTI

<b>VARIAZIONI ANTIPASTI DI MARE / VARIATIONS D'ENTRÉES DE LA MER</b>	<b>23.50 €</b>
Tris Antipasti a Scelta Dello Chef {2-4-8-9-11-14} Trio d'entrées sélectionnées par le chef	
<b>TENTACOLO DI POLPO / TENTACULE DE POULPE</b>	<b>17.50 €</b>
Con crema di patate affumicata e cipolla croccante {1-7-11-14} Avec crème de pomme de terre, sauce pizzaiola et oignon croustillant	
<b>CRUDO OSTRICHE (5U) / HUÎTRES CRUES (5U)</b>	<b>18.50 €</b>
<b>TARTARE DI TONNO / TARTARE DE THON</b>	<b>19.50 €</b>
Con spuma di patate, uovo in camicia e guanciale croccante {3-4-6-7} Avec mousse de pomme de terre, oeuf poché et guanciale croustillant	
<b>BURRATA E CRUDO / BURRATA ET JAMBON CRU {7}</b>	<b>14.50 €</b>
<b>VITELLO TONNATO / VEAU SAUCE THON</b>	<b>15.50 €</b>
Con spezie, uova cotte, polvere di capperi e pomodorini {3-4} Aux épices, oeufs cuits, poudre de câpres et tomates cerises	

## PRIMI

<b>SPAGHETTO QUADRATO</b>	<b>19.50 €</b>
Con frutti di mare, pomodorini e basilico {1-2-3-4-7-9-11-14} Aux fruits de mer, tomates cerises et basilic	
<b>RISOTTO</b>	<b>21.00 €</b>
Con tartare di gambero, pesto di zucchine e granella di pistacchio {2-4-7-8-11-13-14} Avec tartare de crevette, pesto de courgette et éclats de pistache	
<b>CASARECCE</b>	<b>19.50 €</b>
Polpo all'amatriciana e pecorino dolce {1-4-7-13-14} Avec sauce amatriciana de poulpe et pecorino doux	
<b>CAVATELLI</b>	<b>18.50 €</b>
Con ragù di cinghiale e pane aromatico {1-7} Avec ragù de sanglier et pain aromatique	
<b>GNOCCHETTI SARDI AL RAGÙ</b>	
<i>Gnocchetti sardes au ragù de boeuf {7-9}</i>	
*Porzione bambino / Portion enfant	<b>10.50 €</b>
*Porzione adulto / Portion adulte	<b>17.00 €</b>
<b>GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO</b>	
<i>Gnocchetti sardes à la sauce tomate {7}</i>	
*Porzione bambino / Portion enfant	<b>9.50 €</b>
*Porzione adulto / Portion adulte	<b>15.00 €</b>

## INSALATE

<b>INSALATA VERDE / SALADE VERTE</b>	<b>7.50 €</b>
<b>INSALATA MISTA / SALADE MIXTE</b>	<b>9.50 €</b>
Lattuga, cetriolo, pomodorini, mais e carote Laitue, concombre, tomates, maïs et carottes	
<b>INSALATA ESTIVA / SALADE D'ÉTÉ</b>	<b>11.50 €</b>
Insalata verde, spinaci, uova, pomodorini e tonno confit {3-4} Salade verte, épinards, oeufs, tomates cerises et thon confit	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO</b>	<b>12.50 €</b>
Mozzarella de bufflonne, tomates cerises et basilic {7}	



## SECONDI

### **FRITTURA DI PESCE CROCCANTE / FRITURE DE POISSON CROUSTILLANTE** 22.50 €

Calamari e gamberi {1-2-4-14}  
Calamars et crevettes

### **PESCATO DEL GIORNO / PÊCHE DU JOUR**

Soggetto a disponibilità / Selon disponibilité  
A partire da 7 € per 100g secondo tipologia pescato + contorno incluso  
À partir de 7 € les 100 g selon le type de poisson + garniture incluse

### **TONNO SCOTTATO / THON SAISI** 23.00 €

Con crema di topinambur, spinaci e sesamo {11-7}  
Avec crème de topinambour, épinards et sésame

### **PORCEDDU SARDO / PORCEDDU SARDE (COCHON DE LAIT RÔTI)** 23.50 €

Con crema di patate, spinaci e Demi-Glacé {7-9}  
Avec crème de pomme de terre, épinards et demi-glace

### **SELEZIONE DI CARNE GRIGLIATA / SÉLECTION DE VIANDES GRILLÉES:**

Tomahawk e controfiletto - € 8 per 100g + contorno incluso  
Tomahawk et contre-filet - 8 € les 100 g + garniture incluse

## CONTORNI

### **INSALATA VERDE / SALADE VERTE** 4.00 €

### **INSALATA MISTA / PATATE AL FORNO / PATATINE FRITTE** 5.00 €

Salade mixte / pommes de terre au four / frites

### **SPINACI / ÉPINARDS** 6.00 €

### **CAPONATA DI VERDURE / CAPONATA DE LÉGUMES** 7.00 €

## DOLCI

### **IL NOSTRO ROCHER / NOTRE ROCHER** 7.00 €

Cremoso alle nocciole con glassa Rocher e sabbia al cioccolato {1-3-7-11}  
Crème onctueuse aux noisettes, glaçage Rocher et sable au chocolat

### **SEMIFREDDO AL TORRONE / SEMIFREDDO AU NOUGAT** 7.00 €

Parfait au nougat avec orange caramélisée {3-7-8-11}

### **TIRAMISÙ FATTO IN CASA / TIRAMISÙ MAISON {1-3-7-11}** 7.00 €

### **SEADAS TIPICHE / SEADAS TRADITIONNELLES** 7.00 €

Con miele o zucchero / avec miel ou sucre {1-7}

### **SORBETTO AL LIMONE / SORBET AU CITRON {7}** 4.00 €

### **COPPA NUTELLA / COUPE NUTELLA** 7.00 €

2 palline di Fior di Latte, Nutella, Panna montata, granella alla nocciola e coulis al cioccolato {1-3-7-11}  
2 boules de Fior di Latte, Nutella, crème fouettée, éclats de noisette et coulis au chocolat

### **COPPA PISTACCHIO / COUPE PISTACHE** 7.00 €

2 palline di Fior di Latte, crema di pistacchio bio, panna montata e crumble di pistacchio {1-3-7-11}  
2 boules de Fior di Latte, crème de pistache bio, crème fouettée et crumble de pistache

### **FRUTTA DI STAGIONE / FRUITS DE SAISON** 7.00 €



# LISTA ALLERGENI

## LISTE DES ALLERGÈNES :

### **1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)**

• CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, KAMUT)

### **2.CROSTACEI E DERIVATI**

• CRUSTACÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS

### **3.UOVA E DERIVATI**

• OEUFS ET PRODUITS DÉRIVÉS

### **4.PESCE E DERIVATI**

• POISSONS ET PRODUITS DÉRIVÉS

### **5.ARACHIDI E DERIVATI**

• ARACHIDES ET PRODUITS DÉRIVÉS

### **6.SOIA E DERIVATI**

• SOJA ET PRODUITS DÉRIVÉS

### **7.LATTE E DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO)**

• LAIT ET PRODUITS DÉRIVÉS (Y COMPRIS LE LACTOSE)

### **8.FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E DERIVATI)**

• FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES ET PRODUITS DÉRIVÉS)

### **9.SEDANO E DERIVATI**

• CÉLERI ET PRODUITS DÉRIVÉS

### **10.SENAPE E DERIVATI**

• MOUTARDE ET PRODUITS DÉRIVÉS

### **11.SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

• GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS DÉRIVÉS

### **12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG-L)**

• DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES (EN CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG-L)

### **13.LUPINI E DERIVATI**

• LUPIN ET PRODUITS DÉRIVÉS

### **14.MOLLUSCHI E DERIVATI**

• MOLLUSQUES ET PRODUITS DÉRIVÉS

\* PER QUALSIASI DUBBIO O NECESSITÀ SPECIFICA, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

\* POUR TOUT DOUTE OU BESOIN SPÉCIFIQUE, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SALLE

