RISTORANTE

Nanè

Menù

Carpaccio di gamberi* con datterini e olio EVO [2]	18
Triglie di scoglio alla puttanesca con crostini al lievito madre [1, 4, 8]	14
Trancio di spigola con insalata di sedano al pesto di acciughe [1, 4, 8, 9]	14
Carciofo ripieno di spada e ricotta con salsa alla menta [1, 4, 7]	14
Mela di zucchine con polpo*, burrata, pomodorini arrosto [7, 14]	14
Culatta di Parma e mozzarella di bufala pontina [7]	14

Risotto al pesto genovese con stracciatella di bufala e tartare di scampi* [2, 7, 8]	20
Linguine alla granseola* [1, 2]	18
Fettuccelle di pasta madre con assoluto di ricciola* e bottarga di muggine [1, 4]	18
Spaghettoni con alici con calamaretti e pecorino [1, 7, 14]	16
Cappelletti* di Augusta AOP [1, 3, 7]	16

Scaloppa di ricciola con scarola alla romana [4, 8]	20
Frittura di calamari* e gamberi* [1, 2, 5, 14]	18
Mazzancolle in crosta di pane aromatico [1, 2]	18
Calamari alla catalana [14]	18
Tagliata di Black Angus (300 gr) all'olio EVO e rosmarino	22
Contorni	6

*Legenda: 1: glutine; 2crostacei; 3 uova; 4 pesce; 5 arachidi; 6 soia; 7 latte e lattosio; 8 frutta a guscio; 9 sedano; 10 senape; 11 sesamo; 12 anidride solforosa; 13 lupini; 14 molluschi. I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere congelati o surgelati all'origine oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza*

Ristorante Nanè • Via Leonardo Da Vinci, 6 • 04014 Pontinia (LT)
Tel. **0773 868132** • **848562** • Cell. **339.7819749** • **366.3007923**

info@ristorantenane.it
www.ristorantenane.it