



Benvenuti



Alzata crudi

12 PEZZI
40€

*Gran Menù Les Paillotes**

TRE ANTIPASTI (CRUDO, FREDDO E CALDO), DUE PRIMI,
SECONDO E DESSERT
70€

Antipasti imperiali del Cafè

SELEZIONE A CURA DELLO CHEF, DODICI ASSAGGI DI ANTIPASTI:
ALZATA CRUDI, FREDDI E CALDI
45€

*Menù Cafè Les Paillotes**

PERCORSO DEGUSTATIVO: DUE ANTIPASTI, PRIMO, SECONDO E
DESSERT, SELEZIONE A CURA DELLO CHEF
40€

La selezione di antipasti

4 ANTIPASTI A SCELTA TRA CRUDI / FREDDI / CALDI
20€

*La formula deve essere scelta da tutto il tavolo

Antipasti

CRUDI

CARPACCIO DI TONNO SU PANZANELLA DI POMODORO
14€

CALAMARETTI ALLA PESCARESE
15€

CROSTACEI MARINATI SU PEPERONI E SALSA CAPPERI
14€

CARPACCIO DI SPIGOLA SU PUREA DI CANNELLINI
15€

FREDDI

INSALATA DI MARE
15€

GAMBERI ALLA CATALANA
15€

POLPO* CROCCANTE, FAGIOLINI E PATATE
13€

RICCIOLA MARINATA SU QUINOA ROSSA
14€

CALDI

CAPPESANTE SU SPUMA AI PISELLI
15€

BACCALÀ** IN TEMPURA CON MAIONESE AL WASABI
14€

MOSCARDINI* IN UMIDO
12€

IMPEPATA DI COZZE
10€

SAUTÈ DI VONGOLE
12€

Primi

TORTELLINI ZUCCHINE PECORINO, GUANCIALE E CROSTACEI**
16€

SPAGHETTONE QUADRATO CACIO E PEPE CON GAMBERI BIANCHI
MARINATI AL LIME
18€

STRANGOZZI ALL'ASTICE IN BELLAVISTA
(MINIMO PER DUE PERSONE)
22€

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
16€

SAGNE CON CREMA DI FAGIOLI E CROSTACEI**
15€

Secondi

SAN PIETRO CON CROSTA DI LIQUIRIZIA SU PUREA DI MANDORLE
25€

SPIGOLA SU SALSA PEPERONCINO E ALICI
23€

SGUAZZETTO DI CALAMARI E CROSTACEI**
25€

SGUAZZETTO DI PESCE
23€

ASTICE CON CROSTA DI 'NDUJA SU PURÈ DI TOPINAMBUR
E INSALATINA DI FAGIOLINI
(MINIMO PER DUE PERSONE)
28€

GRIGLIATA MISTA DI PESCE
25€

FRITTURA DI CALAMARI
18€

FRITTURA DI CALAMARI SCAMPI E PARANZA
20€

FRITTURA IMPERIALE
€28

Dessert

CAPPUCCINO A MODO NOSTRO

8€

CREMOSO ALLA GIANDUIA CON GELATO AL LAMPONE

9€

GELATINA DI COCOMERO E FRUTTA

8€

ANANAS, GELATO AL CIOCCOLATO

9€

Coperto e servizio €4

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

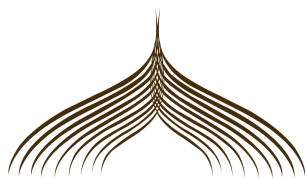
I piatti contrassegnati con (**) sono preparati con materia prima congelata o surgelata, nell'eventualità che il pescato giornaliero non renda disponibile il prodotto fresco. Il personale presente è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente la natura dei prodotti serviti.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi o parzialmente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.



Café Les Pailotes
restaurant terrazza sul mare