



Benvenuti



Café Les Paillotes
restaurant terrazza sul mare

Gran Menù Cafè Les Paillotes

Ceviche di ricciola con guacamole e chips di riso

Ceci, cozze e pecorino

Tortello di melanzana con gamberi rossi, mozzarella liofilizzata e succo di pomodoro

Spaghetto De Cecco con crema di peperoni, ricotta alla maggiorana e crumble di olive taggiasche

Moscardino alla luciana con scarola e chips di patate viola

Spigola in crosta di ventricina con piselli, cipollotto e salsa di capperi e limone

Cocco, banana, lime



7 COURSE MENU
€ 80



5 COURSE MENU
€ 60

Completa la degustazione con i quattro vini selezionati dal nostro sommelier

€ 100

€ 80

La formula deve essere scelta da tutto il tavolo

La selezione di Antipasti

A SCELTA CRUDI o FREDDI o CALDI 30€

Crudi

Tartara di gambero rosso con cavolo rapa e salsa di erbe e latte di mandorla

Calamaretti alla pescarese

Carpaccio di capasanta con patata al lime e bacche di goji

Emincè di spigola su insalatina di melone e sedano

Freddi

Ceci, cozze e pecorino

Sgombro marinato con cous cous di peperone e verdure in carpione

Polpo scottato con salsa codium gel di zenzero e polvere di olio al rosmarino

Ricciola marinata al curry di montagna con finocchi bruciati e arancia

Caldi

Fish burger con cipolla caramellata e mayonese al wasaby

Baccalà in Tempura con gazpacho di pomodoro giallo e pesca

Moscardino alla luciana con scarola e crumble di olive

Guazzetto di cozze e vongole

La formula deve essere scelta da tutto il tavolo

Antipasti

Crudo Cafè Les Paillotes 12 pezzi
40€

Foie gras d'anatra, arachidi e fichi
20€

Insalata di mare con fagioli borlotti sedano e salsa limone
16€

Ceviche di ricciola con guacamole e chips di riso
15€

Primi

Saccottino di burrata con pesto leggero e salsa al parmigiano
16€

Tortellino alla scapece, frutti di mare e aglio nero
18€

Risotto al finocchio profumato all'arancia e zenzero, carpaccio di scampo e polvere di erbe
18€

Fusillo gigante De Cecco mantecato al sumac, melanzana scampo e calamaretti
18€

Strangozzi De Cecco all'astice
25€

Primi della tradizione su richiesta
18€

Secondi

Baccalà con variazione di peperoni, capperi e olive
22€

Spigola in crosta di liquirizia, mandorla e carciofi arrostiti
25€

Pescato del giorno in pasta sale con verdure di stagione
25€

Grigliata Cafè les Paillotes
25€

Frittura Cafè les Paillotes
28€

Filetto di manzo su purea di finocchi composta di kumquat, chips di alga Nori e salsa al pepe lungo
25€

Dessert

Cocco, Banana, Lime
10€

Nocciola e cioccolato
10€

Tiramisù
8€

Aurum, Mandorla, Sesamo
10€

Gentile Cliente, con l'obiettivo di comunicare informazioni corrette e aggiornate circa la presenza o meno di allergeni contenuti all'interno dei nostri prodotti, La invitiamo, in caso di necessità, a rivolgersi al personale in servizio per ottenere maggiori informazioni relative agli ingredienti contenuti nelle referenze disponibili.

A seguire è riportato l'elenco di tutte le possibili sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (estratto elenco contemplato da Allegato II - Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011) e che potrebbero essere presenti nei prodotti previsti dall'offerta del settore ristorante.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
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 (incluso lattosio).

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

N.B. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco*.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizione del reg. (CE) 853/2004, -Alle. III, cap 3, lettera D, punto3.
