



Benvenuti



Café Les Paillotes
restaurant terrazza sul mare

Gran Menù Cafè Les Paillotes

Millefoglie di manioca con tartare di ricciola, burrata affumicata e riduzione di porto rosso 4·7

Capasanta grigliata, topinambur e consommè di porcino 2·4·8

Gnocco di patate cacio e pepe, spuma di zucca e crumble al cacao 1·3·7·8

Spaghetto De Cecco con pesto alla trapanese mazzancolle e lamelle di mandorle tostate 1·2·7·8

Triglia, carota, cumino 1·4

Coda di rospo, prosciutto croccante, cavolfiore arrosto 4

Milk 1·3·7·8



7 COURSE MENU
€ 80



5 COURSE MENU
€ 60

Completa la degustazione con i quattro vini selezionati dal nostro sommelier

€ 100

€ 80

La selezione di Antipasti

A SCELTA CRUDI o FREDDI o CALDI 30€
SCELTA À LA CARTE 18€

Crudi

Millefoglie di manioca con tartare di ricciola, burrata affumicata e riduzione di porto rosso ^{4·7}

Calamaretti alla pescarese ⁴

Cannolo croccante di peperone con tartare di gambero rosso e crema di pistacchio ²

Carpaccio di spigola con insalatina di uva e cetriolo ^{4·9}

Freddi

Ceci, cozze e pecorino ^{1·4·7·14}

Noodles di capasanta, topinambur e consommè di porcino ^{2·4·8}

Insalatina di polpo con variazione di patate e salsa bbq ^{4·5·9·14}

Ricciola marinata, wakame, sesamo e riso soffiato alla soia ^{4·6·11}

Caldi

Triglia, carota, cumino ^{1·4}

Baccalà scottato con tapanade di oliva e spuma di baccalà al lime ^{1·4·7}

Moscardino alla luciana ^{1·4·14}

Guazzetto di cozze e vongole ^{1·4·7·14}

La formula deve essere scelta da tutto il tavolo

Antipasti

Crudo Cafè Les Paillotes 12 pezzi ^{2·4}
40€

Foie gras d'anatra, arachidi e fichi ^{5·7·8}
22€

Insalata di mare con fagioli borlotti, sedano e salsa limone ^{2·4·9·14}
20€

Ceviche di ricciola con guacamole e chips di riso ⁴
16€

Primi

Saccottino di burrata con pesto leggero e salsa al parmigiano ^{1·3·7·8}
16€

Tortellino alla scapece, frutti di mare e aglio nero ^{1·3·4·14}
18€

Risotto ai profumi orientali, melanzana e cicale di mare marinate ^{4·6·11}
22€

Pasta mista De Cecco con cozze, patate e pop corn di parmigiano ^{1·7·14}
20€

Strangozzi De Cecco all'astice ^{1·2·4}
28€

Primi della tradizione su richiesta
20€

Secondi

Rombo chiodato con patate al lime e salsa alle erbe all'acqua di mare ^{4·14}
23€

San Pietro glassato alla carota e agrumi, pak-choi grigliato e salsa alle acciughe ⁴
25€

Pescato del giorno in pasta sale con verdure di stagione ^{1·4}
25€

Grigliata Cafè les Paillotes ^{2·4}
25€

Frittura Cafè les Paillotes ^{1·2·4}
28€

Filetto di manzo, maionese al wasaby spinacini e chips di manioca
25€

Dessert

Mela, Cannella, Pinoli ^{1·3·7·8}

10€

Milk ^{1·3·7·8}

10€

Tiramisù ^{1·3·7·8}

10€

Aurum, Mandorla, Sesamo ^{1·3·7·8}

12€

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.
