



*Benvenuti*



# Gran Menù

## Cafè Les Paillotes

Emincè di ricciola con aceto balsamico bianco,  
melagrana, cavolo rosso e scorzanera

Seppia grigliata con gel di mandarino, carciofo e tuile di cacao

Tagliatelle al caffè, funghi porcini con crema di mandorle tostate

Pacchero De Cecco ai frutti di mare con crema di broccolo  
e colatura di alici di cetara

Scampo, zucca e zenzero

Spigola in crosta di erbe con castagna, funghi e barbabietola

Fiocco di neve



7 COURSE MENU  
€ 85

Completa la degustazione con i quattro vini  
selezionati dal nostro sommelier

€ 110



5 COURSE MENU  
€ 65

Completa la degustazione con i quattro vini  
selezionati dal nostro sommelier

€ 90

Le formule devono essere scelte da tutto il tavolo

# Antipasti

LA SELEZIONE TRA CRUDI o FREDDI o CALDI 30€  
SCELTA DEL PIATTO À LA CARTE 20€

Crudo Cafè Les Paillotes 12 pezzi <sup>2-4</sup>  
40€

## Crudi

Emincè di ricciola con aceto balsamico bianco,  
melagrana, cavolo rosso e scorzanera

Calamaretti alla pescarese

Gambero rosso con purea di castagna, infuso di erbe e tè nero

Carpaccio di spigola con insalatina di uva e cetriolo

## Freddi

Seppia grigliata con gel di mandarino, carciofo e tuile di cacao

Carpaccio di capasanta, spuma di zucca e crumble al cacao

Insalatina di mare con gel di cavolo rosso e salsa ai frutti di mare al limone

Ricciola marinata in salsa teriyaki con riso soffiato, wakame e sesamo

## Caldi

Triglia, carota, cumino

Baccalà in tempura con gel di cipolla in carpione e bieta

Empanadas di tonno piccante

Scampo, zucca e zenzero

## *Primi*

Tortellino di zucca, salsa al parmigiano e castagna nera  
18€

Risotto alle radici invernali con scampi grigliati e tartufo nero  
25€

Pasta mista De Cecco con cozze, patate e pop corn di parmigiano  
20€

Strangozzi De Cecco all'astice  
28€

Primi della tradizione su richiesta  
20€

## *Secondi*

Coda di rospo, prosciutto croccante, cavolfiore arrosto  
23€

San Pietro glassato alla carota e agrumi, pak-choi grigliato e garum  
25€

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

Grigliata Cafè les Paillotes  
25€

Frittura Cafè les Paillotes  
28€

## *La nostra proposta di carne*

Tortello di anatra, radicchio e mandorla  
20€

Foie gras d'anatra, pistacchio e funghi  
22€

Guancia di manzo, purea di zucca, fungo e salsa al cioccolato  
22€

# Dessert

Fiocco di neve

12€

Milk

10€

Mela

10€

Aurum, Mandorla, Sesamo

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.