

Café Les Pailotes

restaurant terrazza sul mare

innovazione e

Tradizione

Espressione dello Chef

solo pranzo

Antipasto

Primo

Secondo

Dessert

Acqua

Un calice di vino

35€

Degustazione

a mano libera dello chef

Percorso degustazione da 4 portate
55€

Percorso degustazione da 6 portate
75€

Wine pairing

3 calici 25€

6 calici 40€

I menù degustazione sono validi per l'intero tavolo

La carta

Antipasti

Panzanella 14€

1-12-9-4

Tonno, fave e asparagi 19€

11-4

Insalatina tiepida 18€

12-4-14-2

Variazione di seppie 16€

12-14-4

Primi

Pasta, fagioli, cozze e riccio 16€

1-9-14-4

Fettucelle, vongole e nduja 18€

1-14-8-4

Tortello, gambero, alici e pistacchio 20€

1-7-2-9-4

Risotto al ragù di polpo, pomodoro e mozzarella 20€

12-9-7-14-8-4

Secondi

Triglia e broccoli 18€

12-8-4

Baccalà e ceci 18€

1-4

Rombo e gazpacho 20€

4-14

Pescato dello chef 22€

4

La Tradizione

in base alla disponibilità
del nostro barcaiolo

Selezione di crudi (x2) 50€

2-4-14

Dessert

Yogurt, lampone e pinoli 8€

1-7-8-5-3

Tra paglia e fieno 8€

1-7-8-5-3

Tiramisù 8€

1-7-8-5-3

Arancia, amaretto e mandorla 8€

1-7-8-5-3-12

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.

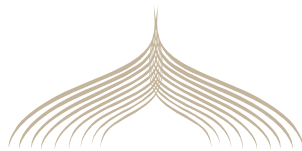
12. Anidride solforosa e solfiti.

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 prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, -Alle. III, cap 3, lettera D, punto3.



Café Les Pailotes

restaurant terrazza sul mare

innovazione e

Tradizione

Espressione dello Chef

Antipasto

Primo

Secondo

Dessert

Acqua

Un calice di vino

Degustazione

a mano libera dello chef

Percorso degustazione da 4 portate

Percorso degustazione da 6 portate

Wine pairing

3 calici

6 calici

I menù degustazione sono validi per l'intero tavolo

La carta

Antipasti

Panzanella

1-12-9-4

Tonno, fave e asparagi

11-4

Insalatina tiepida

12-4-14-2

Variazione di seppie

12-14-4

Primi

Pasta, fagioli, cozze e riccio

1-9-14-4

Fettucelle, vongole e nduja

1-14-8-4

Tortello, gambero, alici e pistacchio

1-7-2-9-4

Risotto al ragù di polpo, pomodoro e mozzarella

12-9-7-14-8-4

Secondi

Triglia e broccoli

12-8-4

Baccalà e ceci

1-4

Rombo e gazpacho

4-14

Pescato dello chef

4

La Tradizione

in base alla disponibilità
del nostro barcaiolo

Selezione di crudi (x2)

2-4-14

Dessert

Yogurt, lampone e pinoli

1-7-8-5-3

Tra paglia e fieno

1-7-8-5-3

Tiramisù

1-7-8-5-3

Arancia, amaretto e mandorla

1-7-8-5-3-12

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 prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, -Alte. III, cap 3, lettera D, punto3.
