



ACQUASALE

R I S T O R A N T E

Menù

Antipasti dal mare

Cestino del pane € 2,00

I Crudi

<i>Carpaccio di Ricciola al timo limonato**</i>	€ 15,00
<i>Carpaccio di Salmone con crema ai porri**</i>	€ 15,00
<i>Carpaccio di Ombrina agli agrumi**</i>	€ 15,00
<i>Insalata di mare*</i>	€ 12,00
<i>Alici marinate**</i>	€ 8,00
<i>Ostriche Fines de Claire</i>	Prezzo s.m.
<i>Fettuccine di Seppia*</i>	€ 10,00

I Caldi

<i>Cozze alla griglia con agrumi e spezie</i>	€ 10,00
<i>Zuppeta di farro con calamari*, vongole, cozze e olio al rosmarino</i>	€ 12,00
<i>Tortino di baccalà* e broccolo romano su fonduta di pecorino di fossa e guanciaiale croccante</i>	€ 10,00
<i>Polpo* e patate</i>	€ 12,00



I nostri fritti e sfizi

Polpettine nere con seppia,
su crema di piselli* novelli*

€ 12,00

Cartoccio di moscardino fritto*

€ 10,00

*Arancini alla pescatora**

€ 10,00

*Bocconcini di baccalà**

€ 10,00

*Percorso di antipasti Acquasale a fantasia dello Chef
(6 portate, minimo 2 persone)*

€ 18,00
(a persona)



I Vegetariani

Parmigiana	€ 8,00
Frisella Pugliese con burrata e pomodorino confit	€ 13,00
Panzerottini mozzarella e pomodoro	€ 10,00

Dall'antica Roma

Animelle fritte dorate	€ 10,00
Trippa bianca con fagioli cannellini	€ 10,00
Polpette di manzo all'amatriciana	€ 12,00

...e ancora...

Prosciutto stagionato 24 mesi sotto cenere di ulivo, taglio a mano	€ 15,00
Mozzarella di bufala	€ 10,00
Burratina di Andria	€ 12,00



Primi dal mare

<i>Risotto alla pescatora* con timo, lime, pomodoretto giallo</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Tonnarello nero fatto in casa con Ombrina e pesto di rucola</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Spaghettone di Graniano con alici, finocchietto, pomodorini secchi, mandorle tostate e burrata di Andria</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Raviolo di mare con salicornia e pomodorini gialli e rossi</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Fettuccia di Graniano con n'duja, calamaretti* e colatura di provola</i>	<i>€ 12,00</i>

Primi di terra

<i>Raviolo di pecorino fatto in casa con salsa all'amatriciana</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Gnocchi di patate fatti in casa con ragù bianco di manzo e agrumi</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Strozzapreti fatti in casa, cacio, pepe e...</i>	<i>€ 10,00</i>



Secondi dal mare

Ceci e baccalà*	€ 16,00
Calamari* alla cacciatora con olive taggiasche e crostini di pane	€ 15,00
Gamberone* all'arrabbiata con verdure di stagione ripassate	€ 18,00
Frittura di paranza	€ 16,00
Crudo e cotto di tonno* al sesamo e verdure croccanti	€ 20,00

Secondi di terra

Filetto di maiale farcito con mele e pancetta sfumate al brandy e pure' di patate alle erbe aromatiche	€ 20,00
Coniglio all'ischitana in vaso cottura con pomodorino e basilico	€ 18,00
Stinco di maiale nero casertano laccato al mieie e patate al forno	€ 20,00
Degustazione di hamburger di manzo chianino (cicoria ripassata; pomodoro e mozzarella di bufala; stracciata di uova e cipolla rossa)	€ 20,00
Tomino scottato con melanzane alla Scapece	€ 16,00



Contorni e insalate

<i>Verdure di stagione ripassate</i>	€ 6,00
<i>Verdure grigliate</i>	€ 5,00
<i>Patate al forno</i>	€ 5,00
<i>Insalata rucola, salmone e crostini di pane con burratina di Andria</i>	€ 12,00
<i>Insalata mista</i>	€ 5,00



Frutta

<i>Ananas</i>	€ 5,00
<i>Frutta di stagione</i>	€ 5,00
<i>Tagliata di frutta</i>	€ 7,00

Dolci

<i>Tiramisù al Borsci S. Marzano</i>	€ 7,00
<i>Tortino al cuore caldo di cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Strudel di mele e cannella</i>	€ 7,00
<i>Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco* o cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo al pistacchio</i>	€ 10,00
<i>Semifreddo allo zabaione e amaretto di Saronno</i>	€ 10,00
<i>Sorbetto al limone e chiodi di garofano</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto ai frutti di stagione</i>	€ 5,00



Bevande

<i>Acqua naturale San Benedetto</i>	€ 2,50
<i>Acqua leggermente frizzante Nepi</i>	€ 2,50
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite lattina 330 ml</i>	€ 3,00
<i>Menabrea 330 ml</i>	€ 3,00
<i>Vino bianco casa bottiglia 750 ml</i>	€ 12,00
<i>Vino rosso casa bottiglia 750 ml</i>	€ 12,00
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>The caldo</i>	€ 3,00
<i>Amari</i>	€ 4,00



Informazioni per la gentile clientela

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Il cliente è pregato di comunicare al personale in sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Prodotti surgelati: *i piatti contrassegnati con un asterisco sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

Materie prime/prodotti abbattuti in loco:

sono i prodotti contrassegnati con due asterischi . Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come prodotti della pesca, somministrati crudi o quasi, e i marinati vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva per garantire qualità e sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del regolamento CE 852/04 allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Ogni nostro prodotto preparato in loco è rigorosamente sottoposto ad abbattimento termico, come ad esempio le paste preparate in loco e i fritti di nostra produzione.

L'abbattitore termico garantisce una surgelazione rapida. Il freddo penetra velocemente in ogni singolo pezzo o porzione, ed evita la formazione di microcristalli, non danneggiando la struttura del prodotto e preservando le caratteristiche organolettiche. Il processo di surgelazione attraverso abbattitore in loco riduce lo spreco e può garantire un miglior risultato nel piatto.

