

**Gentile cliente, di seguito le 14 sostanze considerate " ALLERGENI "**  
**che troverà indicate, tra parentesi, vicino ad ogni piatto di questo menù con il numero corrispondente.**

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
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
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
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

**Per qualsiasi chiarimento non esiti a rivolgerti al nostro personale**

**Tutto il nostro pesce crudo prima di essere servito, è sottoposto a bonifica in abbattitore di temperatura come richiesto dalle norme vigenti**

**PEPE NERO**  
ristorante locanda

## PIATTI DI ENTRATA

### IL CRUDO

<b>SCAMPI</b> 3 pezzi (2)	€ 10
<b>CARPACCIO DI BRANZINO</b> con grissino stirato a mano (1-4-8)	€ 18
<b>CAPRESE DI SCAMPI CRUDI</b> scampi crudi, pomodorini, burrata, basilico, olio Evo (2-7)	€ 19
<b>TARTARE DI TONNO</b> olio Evo, sale, pepe, salsa allo zenzero (4-5-12)	€ 20
<b>JULIENNE DI SEPPIOLINE</b> nostrane profumate al tartufo (5-8-14)	€ 10
<b>PICCOLA DEGUSTAZIONE</b> scampo, gambero rosa, gambero rosso, mazzancolle, canocchia, canestrello (2-14)	€ 18
<b>DEGUSTAZIONE COMPLETA</b> scampi, gamberi rosa, gamberi rossi, mazzancolle tigrate, canocchie, capasanta, canestrelli, carpaccio di branzino, tartare di tonno (2-4-14)	€ 48

### LE COTTURE

<b>GRANSEOLA ALLA VENEZIANA</b> granseola, olio Evo ligure, limone e insalatina (2-9-12)	€ 23
<b>TAVOLOZZA DEL PESCE AL VAPORE</b> canocchie, moscardini e code mazzancolle (2-4-9)	€ 22
<b>INSALATA DI SEDANO E BOTTARGA DI MUGGINE</b> sale, pepe, limone e olio Evo (4-9)	€ 16
<b>TAGLIATELLA DI SEPIA</b> cotta a bassa temperatura con insalatina misticanza, zucchine e asparagi crudi (4-9)	€ 15
<b>INSALATA D'ASTICE</b> astice, sedano, patate, pomodorini, cipolla di Tropea, olive taggiasche, frutti del capperò, misticanza e salsa al basilico (2-9-12)	€ 30
<b>SAOR DI GAMBERI</b> su julienne di zucchine e carote crude in vinaigrette profumata alla senape (1-2-9-10-12)	€ 13
<b>AZZURRO</b> millefoglie di alici nostrane sfilettate con pomodorini, basilico e frisella gratinata al forno (1-4-5-8-11)	€ 14
<b>PIOVRA DORATA</b> su carpaccio di finocchi marinati all'aceto di Champagne e piccola insalata (1-5-9-12-14)	€ 16
<b>CAPELANTE (2 pz.) E CANESTRELLI (6 pz.)</b> alla griglia (5-14)	€ 23
<b>IL SIG. BACCALÀ</b> baccalà mantecato con crackers rustici e crudo di asparagi (1-4-7-8)	€ 15

### PRIMI PIATTI

<b>TORTELLI FATTI A MANO</b> da mamma Rosetta ripieni di erbe di campo, ricotta e padellati con gamberi di Sicilia (1-2-3-7-8-12)	€ 17
<b>IL PACCHERO RUFFIANO</b> pacchero di Gragnano con sugo piccantino di calamaretti*, sepioline e scampi (1-2-3-6-9-10-14)	€ 16
<b>SPAGHETTONE DEL DOTTOR "SELEZIONE FAELLA"</b> spaghettoni di Gragnano con scampi* sgusciati, pomodorini, aglio, peperoncino e prezzemolo (1-2-6-10-12)	€ 20
<b>TAGLIOLINI DI CASA</b> tirati a mano, padellati con scampi sgusciati e burro al tartufo (1-2-3-7-12)	€ 22
<b>SPAGHETTI DI GRAGNANO "SELEZIONE FAELLA"</b> trafilati al bronzo con le vongole veraci (1-6-10-12-14) (con aggiunta di bottarga di muggine: € 22)	€ 18

## LE PIETANZE

### IL PESCE

<b>IL PESCE DAL MERCATO ALLA GRIGLIA</b> (4)	all'etto € 9/12
<b>CROSTACEI E MOLLUSCHI ALLA GRIGLIA</b> (2-4)	
Canestrelli	al pezzo € 1,50
Capesante	al pezzo € 7
Calamaretti	al pezzo € 3
Scamponi	al pezzo € 18
Aragostine	al pezzo € 30
<b>MARE... MARE... piatto per due persone</b>	€ 45
capesante, canestrelli, scampi alla griglia, calamari e sardine dorate (1-2-4-14)	
<b>COME UNA CATALANA piatto per due persone</b>	€ 120
astice, capesante, canocchie, scampi*, mazzancolle*, sepioline*, piovra*, sedano, patate, pomodorini, cipolla di Tropea, olive taggiasche, frutti del capperò (2-8-9-12-14)	
<b>S.PIETRO piatto per due persone</b>	all'etto € 12
al forno con patate e cipolla (4-12)	
<b>ROMBO piatto per due persone</b>	all'etto € 10
alla mediterranea con patate, pomodorini, cipolla, olive taggiasche e frutti del capperò cotto al forno (4-12)	
<b>ORATA ALL'ACQUA PAZZA</b>	all'etto € 10
orata cotta al forno con olio, vino, acqua e sale, pomodorini, aglio, peperoncino e prezzemolo (4-12)	
<b>SCARTOSSO DEL PESCE FRITTO</b>	€ 24
canestrelli, calamari*, gamberi, scampetti e sardine dei nostri mari (1-2-4-5-14)	

### E SE NON AMI IL PESCE

<b>MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE</b>	€ 12
gratinate al forno con salsa di pomodoro, Asiago, e Parmigiano (6-7-9-10)	
<b>CAPRESE IN VERTICALE</b>	€ 11
con mozzarella, pomodoro fresco, basilico in foglie, olive Leccino e salsa al basilico (5-6-7-9-10-12)	
<b>TORTELLI FATTI A MANO</b> da mamma Rosetta ripieni di erbe spontanee di campo, ricotta, padellati con burro e Parmigiano (1-3-7-8)	€ 15
<b>LASAGNETTE</b>	€ 15
gratinate al forno con le verdure di stagione (1-3-7-8-9)	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	€ 22
alla griglia profumata al rosmarino con le verdure del giorno (5)	
<b>POLLO</b>	€ 16
disossato cotto alla griglia con verdure del giorno (5-11)	
<b>VEGETABLE BURGER</b>	€ 14
hamburger di verdure fatto in casa su carpaccio di pomodoro, cipolla di Tropea, basilico e salsa rosa (1-3-7-8-9-12)	

Coperto € 3

Gentile Cliente, i numeri tra parentesi si riferiscono alle sostanze considerate "allergeni" elencate sul retro di questo menù.

\* La nostra cucina tiene rigorosamente conto della stagionalità dei prodotti utilizzati, tuttavia, occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o surgelati all'origine.