



# DOSAGGI ZERO

il ristorante



## Menu Degustazione

---

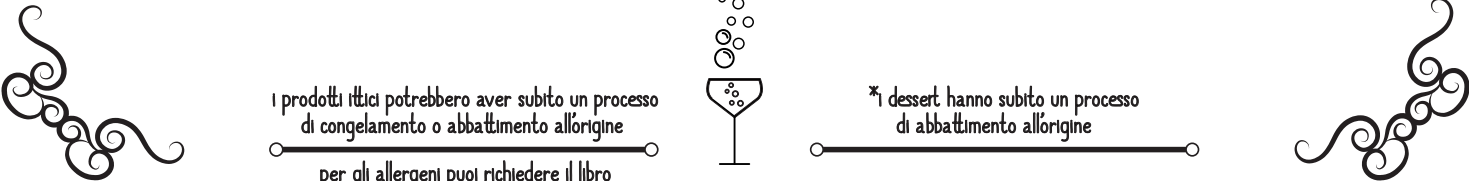
Crostini di pane con sgombro affumicato, cipolla rossa di Tropea  
caramellata e capuliatto di pomodoro secco

Fettuccine con cozze, friggirelli e peperone crusco

Filetto di orata grigliato servito con scarola saltata con pinoli e uvetta

Dolce a scelta dalla carta

45 Euro a persona



I prodotti ittici potrebbero aver subito un processo  
di congelamento o abbattimento all'origine

per gli allergeni puoi richiedere il libro  
degli ingredienti allo staff

\*i dessert hanno subito un processo  
di abbattimento all'origine

# DOSAGGI ZERO

il ristorante

## Antipasti Crudi

Ostrica fin de claire	<b>35 Euro</b>
Crudo di pesce (Ostrica, scampo, tartare del giorno, gambero viola e gambero rosso di Mazara del Vallo e carpaccio del pescato del giorno)	<b>22 Euro</b>
Gran crudo di pesce (tutto per due persone)	<b>42 Euro</b>
Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo su stracciata di bufala e tartufo nero	<b>18 Euro</b>
Tartare del pescato del giorno	<b>16 Euro</b>

## Antipasti Cotti

Insalata di polpo con cavolo cappuccio, olive taggiasche, pomodorini e cipolla rossa di Tropea	<b>15 Euro</b>
Capesante scottate, crema e chips di scorzonera	<b>16 Euro</b>
Filetto di baccalà fritto in pastella servito con salsa tartara fatta in casa e crema di piselli	<b>12 Euro</b>
Impepata di cozze con crostini di pane e peperone crusco	<b>11 Euro</b>
Crostini di pane con sgombro affumicato, cipolla rossa di Tropea caramellata e capuliatto di pomodoro secco	<b>14 Euro</b>
Fiori di zucchine grigliati ripieni di stracciata di bufala serviti con crudo di scampi su crema di zucchine	<b>13 Euro</b>

I prodotti ittici potrebbero aver subito un processo di congelamento o abbattimento all'origine

per gli allergeni puoi richiedere il libro degli ingredienti allo staff

# DOSAGGI ZERO

il ristorante

## i nostri Primi

Spaghettoni (Pastificio Mancini) con alici del Mar Cantabrico burro e mollica di pane croccante profumata alla maggiorana	<b>13 Euro</b>
Tagliolini alla crema di astice con burro, crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo e tartufo nero	<b>20 Euro</b>
Spaghetti quadrati (Pastificio Mancini) alle vongole veraci	<b>17 Euro</b>
Risotto (Riso Acquarello) ai gamberi rossi di Mazara del Vallo e crema di stracciata di bufala	<b>18 Euro</b>
Paccheri freschi con ragù del pescato del giorno	<b>18 Euro</b>
Fettuccine con cozze, friggirelli e peperone crusco	<b>14 Euro</b>

## e i Secondi...

Frittura di calamari, gamberoni, alici fresche e chips di patate viola e rosse	<b>17 Euro</b>
Filetto di orata scottato e scarola saltata con uvetta e pinoli	<b>19 Euro</b>
Cubotti di ricciola con insalatina di cuore d' arancia, cipolla rossa pickle e aria di mare	<b>22 Euro</b>
Trancio di Ombrina su caponatina di verdure e crema di carote	<b>18 Euro</b>
Trancio di cernia grigliato, purea e cous cous di cavolfiore arrostito e salsa ai ricci di mare	<b>22 Euro</b>
Grigliata mista del pescato del giorno	<b>28 Euro</b>

i prodotti ittici potrebbero aver subito un processo  
di congelamento o abbattimento all'origine

per gli allergeni puoi richiedere il libro  
degli ingredienti allo staff

# DosaggioZERO

il ristorante

## i nostri Panini di Pesce

Polpo rosticcato, stracciata di bufala e cicoria ripassata	<b>15 Euro</b>
Bresaola di tonno fresco, guacamole e pomodorini piccadilly	<b>14 Euro</b>
Salmonе marinato agli agrumi e aneto, songino, pomodorini e salsa alle erbe	<b>14 Euro</b>

## i nostri Dolci

Tartelletta di pasta frolla con cremoso al limone e frutti di bosco	<b>7 Euro</b>
Mousse al mango, zenzero, miele e passion fruit	<b>7 Euro</b>
Cheesecake al caramello e arachidi	<b>7 Euro</b>
Semifreddo alla vaniglia con mirtilli e granita di basilico al limone	<b>7 Euro</b>
Cremoso al pistacchio e gianduia su croccante al cioccolato fondente	<b>7 Euro</b>

## bevande

Acqua San Benedetto / Nepi	<b>2 Euro</b>
Soft Drink	<b>3 Euro</b>
Espresso	<b>2 Euro</b>
Servizio	<b>2 Euro</b>



Dosaggiozero, il Ristorante



Tripadvisor



dosaggiozero\_illristorante

I prodotti ittici potrebbero aver subito un processo di congelamento o abbattimento all'origine

per gli allergeni puoi richiedere il libro degli ingredienti allo staff

\*I dessert hanno subito un processo di abbattimento all'origine