



DOSAGGIÖZER

il ristorante



Menu Degustazione

Filetti di baccalà fritti con salsa romesco e spaghetti di peperoni arrosto



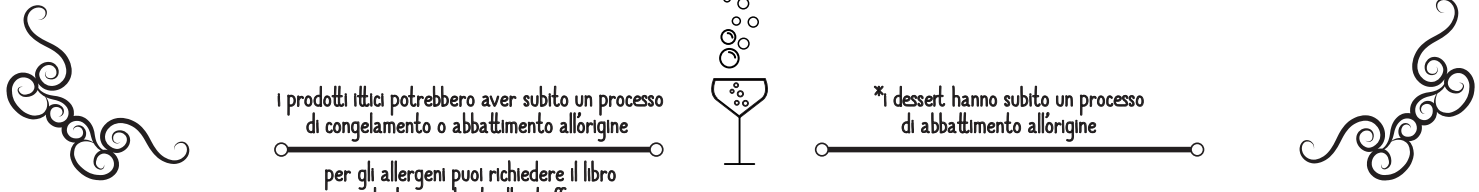
Fettuccine al nero di seppia e panko al pomodoro



Ombrina scottata e carciofo alla romana ripieno di orata
con petali di carciofo alla giudia


Dolce a scelta dalla carta

48 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	4 Euro
Crudo di pesce (Ostrica, scampo, tartare del giorno, gambero viola e gambero rosso di Mazara del Vallo e carpaccio del pescato del giorno)	23 Euro
Gran crudo di pesce (tutto per due persone)	44 Euro
Tartellette di pasta brick con tartare di manzo, aringa affumicata, tourbillon di panna acida e aneto e uova di aringa	16 Euro
Tartare del pescato del giorno	17 Euro

Antipasti

Insalata di polpo con cavolo cappuccio, olive taggiasche pomodorini e cipolla rossa di Tropea pickle	16 Euro
Filetti di baccalà fritti con salsa romesco e spaghetti di peperoni arrosto	14 Euro
Roll di orata in crosta di pane con crema di broccolo siciliano, yogurt greco, somacco e salsa ghiotta	16 Euro
Crostini con ricciola affumicata, zucchine scapece e crema di ricotta al lime	16 Euro
Mousse di foie gras su crumble di crostacei con panbrioche al burro nocciolato, battuto di scampi scottati a fiamma e riduzione di porto e amarene	19 Euro
Capesante scottate con guancialetto croccante, crema di broccolo Romano, pomodorini confit e crostino di pane ai cereali	17 Euro

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

Tonnarelli con pesto di finocchietto selvatico, bottarga, basilico, panko e sarde marinate	16 Euro
Tubetti (Pastificio Mancini) con sugo di triglie, crema di provola affumicata, melanzane arrostate e triglie marinate	17 Euro
Spghettoni (Pastificio Mancini) alle vongole veraci	18 Euro
Fettuccine al nero di seppia e panko al pomodoro	15 Euro
Tagliolini alla crema di astice con burro, crudo di gamberi rossi di Mazara e tartufo nero	20 Euro
Tortelli alla rapa rossa fatti in casa ripieni di ragù di polpo su crema di patate e porro, fiore di capperi e arancia candita	19 Euro

e i Secondi...

Frittura di calamari gamberoni alici fresche e chips di patate viola e rosse	18 Euro
Rana pescatrice in porchetta, crema di peperoni arrosto e di nocciole e porro fritto	23 Euro
Trancio di ricciola con "macco" di fave e cicoriotta saltata	23 Euro
Ombrina scottata e carciofo alla romana ripieno di orata, petali croccanti di carciofo alla giudia	22 Euro
Zuppa di pesce (pescato locale) servita con crostone di pane	24 Euro
Grigliata mista del pescato del giorno	28 Euro

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 rosticiato, stracciata di bufala e cicoria ripassata	16 Euro
Bresaola di tonno fresco, guacamole e pomodorini piccadilly	15 Euro
Salmone marinato agli agrumi e aneto, songino, pomodorini e salsa alle erbe	15 Euro

i nostri Dolci

Tartelletta di pasta frolla con cremoso al limone e frutti di bosco	7 Euro
Mousse al caramello banana e cioccolato al latte	7 Euro
Cremoso pistacchio e gianduia con crumble alle nocciole	7 Euro
Semifreddo alla vaniglia con mirtilli e granita di basilico al limone	7 Euro
Cheesecake ai lamponi con crumble ai frutti rossi	7 Euro

bevande

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



Dosaggiozero, il Ristorante



Tripadvisor



dosaggiozero_ilristorante

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