



DOSAGGIÖZER

il ristorante



Menu Degustazione

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



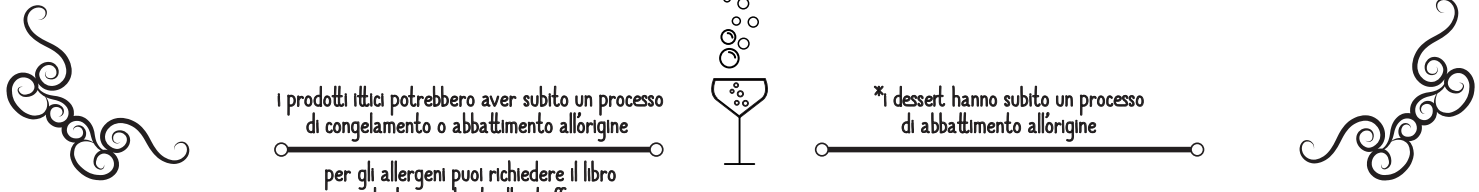
Fettuccine al nero di seppia e panko al pomodoro



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 |
| 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

| | |
|---|----------------|
| Linguine (Pastificio Mancini) 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 |
| Spaghettoni (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 |
| Paccheri acqua e farina con ragù del pescato del giorno | 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 crema di fave e cicoriotta saltata | 23 Euro |
| Tranci d' ombrina scottati e zucchina ripiena con ragù d' ombrina | 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



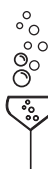
Tripadvisor



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