IL GAMBERO ROSSO

Allergie e intolleranze alimentari

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato II Regolamento FIAC)
presenti nelle ricette a disposizione di questo esercizio,
si prega di contattare, prima di ordinare il pasto o la bevanda, il personale di sala.
La direzione declina ogni responsabilità in caso di mancata comunicazione
di eventuali allergie da parte della clientela.

For information on allergenic ingredients present in the recipes available for this exercise,
please contact the room staff before ordering the meal or drink.
The management declines any liability in case of non-communication of any allergies by the clientele.

Se hai intolleranze o allergie a uno o più di questi prodotti,
CONTATTA IL PERSONALE DI SALA!

If you have intolerances or allergies to one or more of these products,
CONTACT THE ROOM STAFF!

* I prodotti contrassegnati con l'asterisco, a volte,
possono essere sostituiti con prodotti surgelati di eccellente qualità.

** Products marked with an asterisk, sometimes,*
Can be replaced with frozen products of excellent quality.

coperto 3.00 servizio incluso

IL Gambero Rosso

Antipasti APPETIZERS

SELEZIONE SECONDO IL PESCATO DEL GIORNO* 40
Selection of fresh raw fish based on daily availability

CRUDO DI RICCIOLA ALLO YUZU 20
CON GUACAMOLE E FETA
Raw Amberjack with yuzu, feta cheese and guacamole sauce

TARTARE DI GAMBERO* 20
CON CREMA DI BUFALA E PISTACCHI
Shrimps tartare with buffalo cream and pistachios

OSTRICHE (AL PEZZO)
OSTRICA *FINE DE CLAIRE* €4 OSTRICA *GILLARDEAU* €6 OSTRICA *REGAL ORO* €8

INSALATINA DI SEPPIA 18
CON ASPARAGI, PARMIGIANO E RIDUZIONE DI BALSAMICO
Cuttlefish salad with asparagus, parmesan and balsamic sauce

CATALANA DI MAZZANCOLLA TIGRATA
CON VINAIGRETTE AI LAMPONI 20
Tiger prawn Catalana with raspberry vinaigrette

ASTICE CON GAZPACHO DI POMODORO,
PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE E SORBETTO DI MELA VERDE *35*
Lobster with tomato gazpacho,crunchy raw ham and green apple sorbet

IL GIOCO DEL TONNO 20
The Tuna Game: tastings of Tuna tartare, Tuna roll filled with ricotta cheese rocket salad and orange zest, Tuna salted pancake, Tuna porchetta style

GAMBERI FRITTI CON SALSA ROSA* 18
Fried shrimps with pink sauce

IMPEPATA DI COZZE 16
Peppered mussels

SAUTÈ DI VONGOLE 20
Clams sauté

SFORMATINO 16
CON VERDURE DI STAGIONE E FONDUTA DI CASTELMAGNO
Seasonal vegetables flan with Castelmagno cheese fondue

SELEZIONE DI PECORINI CON LE SUE CONFETTURE 16
Pecorino cheese selection with jams

CAPRESE 15
CON MOZZARELLA DI BUFALA,
POMODORO FRESCO E BASILICO
Buffalo mozzarella and fresh tomatos

Primi piatti

TAGLIOLINO (MIN 2 PORZIONI)
CON PRODOTTO VIVO DEL NOSTRO ACQUARIO
Tagliolino with live product from our aquarium

- Granchio granciporro locale €28 per porzione/*per portion*
- Astice blu Francia €45 per porzione /*per portion*
- Aragosta locale €65 per porzione /*per portion*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 20 (con bottarga +3)
Spaghetti with clams sauce (plus dried fish eggs +3)

GNOCCHI ALLA CREMA DI SCAMPI 20
Gnocchi with scampi cream

TAGLIATELLE
CON CANNOLICCHI E RICCI DI MARE **22**
Tagliatelle with razor clams and sea urchins

RISOTTO 20
ALLA CREMA DI ERBE CON LIMONE BRUCIATO E ALICI DEMI-SEL
Risotto with mixed Herbs cream, burnt lemon powder and Demi-Sel anchovies

TAGLIOLINO AL TARTUFO 26
Tagliolini fresh handmade pasta, dressed with fresh truffles

ELISIR DI GAMBERO ROSSO 35
TAGLIOLINO CON ELISIR DI GAMBERO ROSSO E IL SUO CARPACCIO, AGLIO NERO E VERBENA CON AFFUMICATURA AL LEGNO DI LIMONE
Tagliolini with red prawn elixir and its carpaccio, black garlic and verbena with lemon wood smoke

PASTA FRESCA AL POMODORO E BASILICO 14
Pasta with tomato sauce and basil

Secondi

Pesce al forno con patate 35 <u>a porzione</u>
Baked fish with potatoes

Pesce alla griglia 30
Grilled fish

Spigola fritta con salsa tartara 60 (<u>min x 2 persone</u>)
Fried Sea Bass with tartar sauce

Fritto misto* 22
DI CALAMARI, GAMBERI E PARANZA
Mixed fried fish

Grigliata mista di scampi gamberi e calamari 35
Mixed grilled scampi, prawns and squid

Baccalà cotto a bassa temperatura 25
CON CREMA DI PATATE, NOCCIOLE E TARTUFO
Cod cooked at low temperature with creamed potatoes, hazelnuts and truffle

Tataki di tonno Sicilia 40
CON SEMI DI SESAMO, SALSA PONZU E ALGA WAKAME
Sicilia Tuna tataki with sesame seeds, ponzu sauce and wakame seaweed

Zuppa di pesce* 80 (<u>min x 2 persone</u>)
CON CROSTINI
Fish soup with roasted bread

Entrecote di manzo alla griglia 25
Grilled beef entrecote

Cotoletta di vitella e patate fritte 16
Veal cutlet with french fries

Contorni

INSALATA MISTA 6
Mixed salad

PATATE FRITTE O AL FORNO* 6
Fried or baked potatoes

VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA O ALL'AGRO 6
Sautéed or sour seasonal vegetables

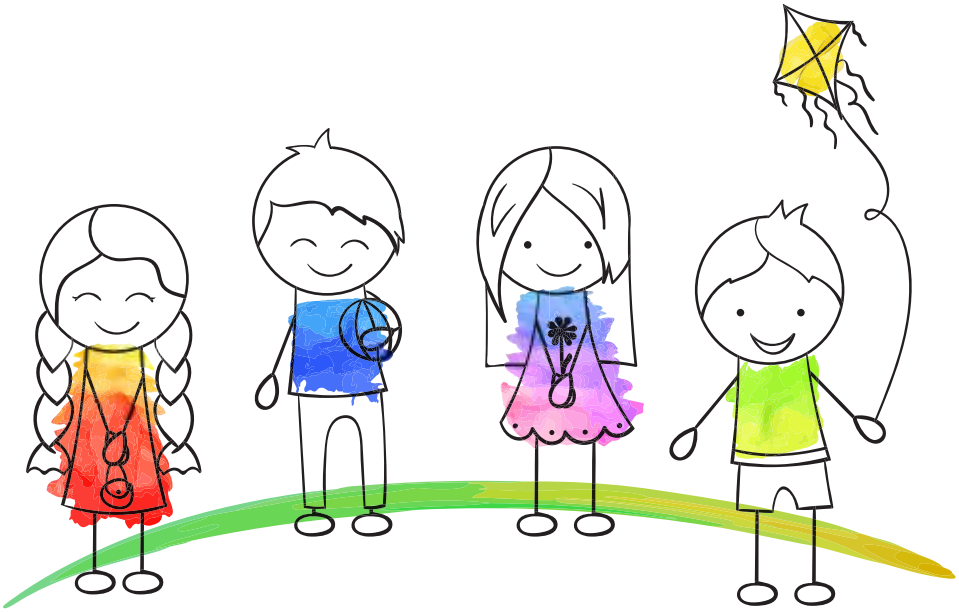
SCAROLA SALTATA 8
CON UVETTA, PINOLI E OLIVE TAGGIASCHE
Endive sautéed with pine nuts, raisins and Taggiasca olives

Menù bambini 20

KID'S menù

PENNE AL POMODORO
Pasta with tomato sauce

COTOLETTA DI VITELLA O FRITTO DI CALAMARI
CON PATATINE FRITTE*
Veal cutlet or fried calamari with french fries



Champagne

GRUET
CHAMPAGNE BRUT SELECTION
Pinot Nero - Chardonnay - Meunier
95,00

JACQUES ROUSSEAUX
ROSè DE SAIGNèE GRAND CRU BRUT
100% Pinot Nero
138,00

DOM PèRIGNON
VINTAGE 2010 BRUT
Chardonnay - Pinot Nero
470,00

DE VENOGE
PRINCES BLANC DE BLANCS BRUT
100% Chardonnay
243,00

DE VENOGE
LO CHAMPAGNE DE LA TOUR EIFFEL
50% Pinot Nero - 25% Chardonnay - 25% Meunier
290,00

DE VENOGE
LOUIS D'OR 1995 MILLèSIMè
EDIZIONE LIMITATA BT PRODOTTE 2000
50% Pinot Nero - 50% Chardonnay
1092,00

Bollicine

Bortolotti Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG	Bortolotti	25
Milas (Toscana) Spumante Brut	I Lecci	25
Villa Vescovile Trento DOC Metodo Classico	Villa Vescovile	32
Santus Franciacorta Rosè Dosaggio Zero DOCG	Santus	50
Santus Franciacorta Saten Millesimato 2019 Brut DOCG	Santus	60
Riserva Teatro alla Scala Franciacorta Brut Millesimato DOCG	Bellavista	65
'61 Rosè Franciacorta Rosè DOCG	Berlucchi	72
'61 Extra Brut Franciacorta Extra Brut DOCG	Berlucchi	60
'61 Saten Franciacorta Saten DOCG	Berlucchi	69
Palazzo Lana 100% Pinot Nero Riserva 2010	Berlucchi	150
Plinio Cuvée Vermentino Brut*	Bruni	65

*****I vini vengono adagiati sul fondo del mare a circa 15/20 metri di profondità in gabbie metalliche ancorate sul fondo, nelle acque di Cala di Forno, nel Comune di Magliano in Toscana (GR): in questo modo, tutto il movimento del mare viene assorbito dalle bottiglie che vengono letteralmente cullate dal mare.*

Ciò produce un rimescolamento continuo che esalta il profumo del vino, elimina eventuali effetti dei solfiti e abbassa leggermente l'acidità

La cosa più bella è che, una volta riemerse, queste bottiglie sono delle vere e proprie opere d'arte.

***Ognuna è unica e irripetibile**: Il mare ed il tempo fanno sì che su ogni bottiglia cresca corallino, ostriche, rose di mare e spugne (dal greco Benthos – tutto ciò che nasce, cresce e vive sul fondo del mare).*

Acqua e bibite

Acqua Naturale	3
Acqua Gassata	3
Acqua Nepi Frizzante	3
Fanta, Coca Cola, Sprite	3

Birra

Alla spina Peroni piccola	3.5
Alla spina Peroni grande	5.5
Enki Ale bionda artigianale della Maremma 33 cl	8
Enki Ale bionda artigianale della Maremma 75 cl	16

Vini alla Mescita

Fonte Tinta Vermentino di Toscana IGT	I Lecci	7
Ansonica della Costa d'Argento DOC	Il Ponte	7
Chardonnay Trentino DOC	Villa Vescovile	7
Gewurztraminer Trentino DOC	Villa Vescovile	7
Marteto Morellino di Scansano DOCG	Bruni	8
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG	Bortolotti	7
Champagne Brut	Gruet	15

Vini da dessert

PerLaia Muffato	Bruni	78
Ben Rye Passito di Pantelleria DOC	Donna Fugata	58

Vini Bianchi

SO.

Le Mezze Bottiglie 375ML

Bortolotti Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG	Bortolotti	14
Cuvée Prestige Franciacorta DOCG	Cà del Bosco	36
Campo Maccione Vermentino Maremma Toscana IGT	Rocca delle Macie	14
Sur Sur Grillo Sicilia DOC	Donna Fugata	14
Vinnae Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT	Jermann	28
Schulthaus Pinot Bianco Alto Adige DOC	S. Michele Appiano	15
Gewurztraminer Alto Adige DOC	S. Michele Appiano	15
Cerasuolo d'Abruzzo DOC	La Valentina	13
Trebbiano d'Abruzzo DOC	La Valentina	12
Montepulciano d'Abruzzo DOC	La Valentina	14
Famiglia Zingarelli Chianti Classico DOCG	Rocca delle Macie	17
Marjun Pinot Nero Riserva DOC	Tramin	25
Libaio Chardonnay IGT	Ruffino	17

Cantine Locali e Toscane

Fonte Tinta Vermentino di Toscana IGT	I Lecci	20
Leopoldino Vermentino della Maremma Toscana DOC	Il Casalone	24
Plinio Vermentino della Maremma Toscana DOC	Bruni	25
Perlaia Vermentino della Maremma Toscana DOC	Bruni	38
Il Ponte Ansonica della Costa d'Argento DOC	Il Ponte	22
Strulli Ansonaco dell'Isola del Giglio	Parasole	75
Il Bargaglino Chardonnay della Maremma Toscana DOC	Az. Provveditore	28
Isola Bianca Vernaccia di San Gimignano DOCG	Teruzzi	24
Ilagiù Elba bianco	Arrighi	31
Pitorsino Viognier DOC (fermentato 6 mesi in barriques)	Il Casalone	27
Libaio Chardonnay IGT	Ruffino	27
La Solatia Pinot Grigio IGT	Ruffino	35

Cantina "Conti Formentini"

Ribolla Gialla Collio DOC	29
Pinot Grigio Collio DOC	29
Sauvignon Collio DOC	29

Cantina "La Tunella del Collio"

Coldebliss Ribolla Gialla CRU	45
Colbajè Pinot Grigio Ramato CRU	45
Colmatis Sauvignon CRU	45

Cantina "Jermann"

Vinnae Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT	47
Pinot Bianco Venezia Giulia IGT	44
Chardonnay Venezia Giulia IGT	50

Cantina "Villa Vescovile"

Pinot Grigio Trentino DOC	26
Chardonnay Trentino DOC	24
Gewurztraminer Trentino DOC	29

Cantina "Donna Fugata"

Sur Sur Grillo Sicilia DOC	24
La Fuga Chardonnay Sicilia DOC	24
Sul Vulcano Etna Bianco Sicilia DOC	38

Cantine... A spasso per l'Italia

Falanghina Falanghina del Beneventano IGT	Macchialupa	25
Blangè Arneis Langhe DOC	Ceretto	38
Schulthaus Pinot Bianco Alto Adige DOC	S. Michele Appiano	30
Trebbiano d'Abruzzo Trebbiano d'Abruzzo DOC	La Valentina	20
Spelt "Oro" Trebbiano d'Abruzzo DOC	La Valentina	38
Pecorino Colline Pescaresi IGT	La Valentina	25
Selenu Vermentino di Gallura Superiore DOCG	Gregu	29
Haus Klosterberg Mosel Riesling Trocken QbA	Markus Molitor	43
Nussbaumer Gewurztraminer Alto Adige DOC	Tramin	61

Vini Rosati SO.

Sigirè Rosato di Toscana IGT	I Lecci	24
Casaiolo Maremma Toscana DOC	Az. Provveditore	25
Soffio Rosato Toscana IGT	Bruni	24
Cerasuolo d'Abruzzo DOC	La Valentina	25
Spelt Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC	La Valentina	35
Lumera Sicilia DOC	Donna Fugata	25

Vini Rossi SO.

Marteto Morellino di Scansano DOCG	Bruni	28
Laire Morellino di Scansano Riserva DOCG	Bruni	48
Famiglia Zingarelli Chianti Classico DOCG	Rocca delle Macie	32
Esperienza N°8 Rosso di Montalcino DOC	Rocca delle Macie	44
Esperienza N°8 Brunello di Montalcino DOCG	Rocca delle Macie	70
Marjun Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC	Tramin	47
Mandus Primitivo di Manduria DOC	Pietra Pura	30
Montepulciano d'Abruzzo DOC	La Valentina	23
Spelt Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	La Valentina	42
Bellovedere Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	La Valentina	75
Binomio Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	La Valentina	69
Marne Forti Nebbiolo Langhe DOC	Toso	40
Marne Forti Barbaresco DOCG	Toso	40
Marne Forti Barolo DOCG	Toso	70