# menu

Autunno 2026

In seguito alla nuova normativa comunitaria "Regolamento dell'Unione europea 1169/2011" vi alleghiamo qui di seguito il "foglietto illustrativo degli allergeni".
È obbligatorio, infatti, avvisare i clienti che i piatti prodotti in questo ristorante possono contenere uno o più elementi fra quelli elencati qui sotto. Il personale di sala sarà a vostra completa disposizione per ogni dubbio e informazione. È inoltre da tenere in considerazione che il sedano, allergene n.9, e i crostacei, allergene n.2, sono presenti in molte preparazioni, in quanto viene utilizzato un brodo ricavato per infusione di sedano, carota, cipolla e crostacei in acqua bollente.
Non esitate a chiedere al personale la possibilità di eliminare l'allergene dal piatto, pur sapendo che tutti gli ingredienti sono lavorati all'interno della medesima cucina ed è, pertanto, presente la possibilità di contaminazione incrociata. Ci teniamo a far sapere ai nostri ospiti che nella preparazione di ogni pietanza viene garantita la massima attenzione, in modo tale che gli ingredienti non si mischino, se non richiesto dalla ricetta.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:
1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena. farro, kamut o i loro ceppi ibridati)e prodotti derivati
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 (lattosio)
8. frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
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

*In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità.

COPERTO € 6

Wi-fi: alpozzo2019!

Pozzo il ristorante

# MENU DEGUSTAZIONE

Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di uno stesso tavolo lo scelgono e per motivi di servizio, entro e non oltre le 21.00 (13.00 per il servizio del pranzo).

## I NOSTRI CLASSICI

Acquario di mare
o
Marecotto

Gamberoni Dorati 2026

Ravioli del plin ripieni di zucca
con cicale di mare marinate al lime e demi-glace di pesce

Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace
con pak-choi, prezzemolo, alici e pil pil

Tiramisù

€ 75 a persona incluso coperto, escluse bevande.

Pozzo
il ristorante

## OSTRICHE

Speciale “Pascal Hamel" cal. 2 (Utah Beach, Normandia)
€ 6

Speciale “Joséphine” Gillardeau cal. 3 (Portogallo, Marennes-Oléron)
€ 6

Speciale “Louët-Feisser” cal. 2 (Carlingford, Irlanda)
€ 7

Speciale “Gillardeau” cal. 2 (Marennes-Oléron, Nuova Aquitania)
€ 8

## CROSTACEI

Scampo del Porcupine
€ 3

Gambero rosso di Mazara del Vallo
€ 3

Mazzancolla del Mediterraneo
€ 3

## CARPACCI

Salmone affumicato
€ 14

Ricciola Ikejime
€ 18

Pozzo
il ristorante

# ANTIPASTI CRUDI

## Acquario di Mare
Degustazione delle nostre crudità
€ 35

## “Carpaccio”
Omaggio a Giuseppe Cipriani
Carpaccio di tonno rosso ikejime dry-aged, salsa universale alle ostriche, finferli, cipolla di Tropea e foglia di cappero
€ 24

# ANTIPASTI COTTI

## Marecotto
Degustazione dei nostri cotti di mare
€ 22

## Gamberoni Dorati 2026
€ 16

## Seppie in terracotta
Seppie nostrane al nero, cotte al coccio
con spuma di patate, zenzero e curry verde
€ 20

Pozzo il ristorante

# PRIMI

Pasta “ai frutti e di mare”
Ditalini “Mulino Terre Vive” con glis alle pere, combava nera
e frutti di mare alla brace
€ 20

Spaghetti di Gragnano "Gerardo di Nola" alle vongole lupino
e crumble di pane
€ 18

Ravioli del plin ripieni di zucca
con cicale di mare marinate al lime e demi-glace di pesce
€ 18

Risotto alle finferle e calamaro crudo,
mandorla bianca di Noto e pepe selvaggio del Madagascar
(minimo 2 persone)
€ 22

Pozzo
il ristorante

# SECONDI

Scamponi del Porcupine al burro
con millefoglie di patate e sedano rapa
€ 35

Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace
con pak-choi, prezzemolo, alici e pil pil
€ 30

Sogliola alla “mugnaia” di cavolfiore
con Grifola frondosa e caviale di aringa
€ 35

Il nostro pescato dry-aged
la tipologia di pesce e il prezzo variano a seconda della disponibilità
da € 30

# CONTORNI

Patate al forno
€ 5

Pak-choi alla brace, alici e pil pil
€ 5

Grifola frondosa alla brace
€ 7

Pozzo
il ristorante

# NON SOLO PESCE

## ANTIPASTI

Prosciutto di Parma D.O.P. 30 mesi
con funghi marinati e crostone di pane
€ 15

Tortino alle erbette
con fonduta di Morlacco Caseificio Basso di Colceresa
€ 14

## PRIMI

Tagliolini all'uovo con ragout di faraona di cascina
€ 16

Ravioli del plin ripieni di zucca e ricotta affumicata
€ 14

## SECONDI

Filetto di Black Angus
€ 35

Pozzo
il ristorante

# DESSERT

Tiramisù

€ 8

Consigliamo un calice: “Ravel” passito (Trebbiano e Malvasia) € 8

Crème caramel classico

€ 8

Consigliamo un calice: ’Tagos’ vendemmia tardiva Sicilia DOC (Grillo) € 8

Spuma alle noci pecan, frutti di bosco
e sorbetto al cioccolato Guanaja 70%

€ 8

Consigliamo un calice: ‘Il Gelso di Lapo’ Colli Euganei DOCG € 10

Éclair ripieno di crema al marron glacè, chantilly alla vaniglia
e cioccolato São Tomé 76%

€ 10

Consigliamo un calice: ‘Santo’ Marche Passito IGT 2017 € 8

# GELATI & SORBETTI

Sorbetto ai frutti di bosco € 4

Sorbetto al passion fruit € 4

Gelato alle nocciola € 6

Gelato alla panna e vaniglia con ciliegie confit € 6

Pozzo il ristorante