



menu

Estate 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!



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 ripieni di gambero rosa, melanzane e zenzero con
glis di crostacei e mandorla di Noto

Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace con zuccina,
prezzemolo, aglio nero e pistacchio

Tiramisù

€ 75 a persona incluso coperto, escluse bevande.



OSTRICHE

Speciale "Joséphine" cal. 3 Marennes-Oléron, Francia
€ 6

Speciale "Brian Prieur" cal. 2 Languedoc, Francia
€ 8

Speciale "Gillardeau" cal. 2 Marennes-Oléron, Francia
€ 8

Speciale Amélie "Xo" cal. 2 Marennes-Oléron, Francia
€ 10

CROSTACEI

Scampo del Porcupine
€ 3

Gambero rosso di Mazara del Vallo
€ 3

Gambero Gobetto di Sicilia
€ 2,5

CARPACCI

Salmonc affumicato
€ 14

Ricciola giapponese Ikejime
€ 18

ANTIPASTI CRUDI

Acquario di Mare
(selezione delle nostre crudità, ostriche escluse)
€ 35

Sashimi di ricciola ikejime con ponzu al kumquat,
cetriolo fermentato, pepe di Timut e sesamo
€ 22

ANTIPASTI COTTI

Marecotto
€ 22

Gamberoni Dorati 2026
€ 16

Insalatina di Granceola, dashi di latte, aneto,
emulsione d'ostrica e aringa
€ 24

Selezione dei nostri salumi di mare
€ 35

PRIMI

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

Ravioli ripieni di gambero rosa, melanzane e zenzero con
glis di crostacei e mandorla di Noto
€ 18

Ditalini "Mulino Terre Vive" con colatura di alici e burro,
furikake e scampi crudi al lime
€ 20

Tagliolini all'uovo, peperone, pinoli e cozze
€ 18

SECONDI

Scamponi del Porcupine al burro con pomodoro cuore di bue,
estratto di datterino e foglia di capperi
€ 35

Corba Rossa del Gargano dry-aged alla brace con zucchini,
prezzemolo, aglio nero e pistacchio
€ 30

Pagro giapponese ikejime dry-aged alla brace con
fondo bruno ai funghi e pleurotus al miso
€ 35

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

NON SOLO PESCE

ANTIPASTI

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

Tortino di erbe con fonduta di morlacco Caseificio Basso (Colceresa)
€ 14

PRIMI

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

Ravioli ripieni di burrata, peperone e basilico
€ 14

SECONDI

Filetto di Black Angus
€ 35

DESSERT

Tiramisù

€ 8



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

Bigne ripieno di chantilly alla vaniglia, albicocche e cardamomo

€ 8



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

Spuma alla mandorla e cocco, frutti di bosco e
sorbetto al cioccolato Guanaja 70%

€ 8



Consigliamo un calice di: 'Il Gelso di Lapo' Colli Euganei DOCG (Moscato) € 10

“Miso, ribes e tonno”

crumble al gambero rosso e mandorla, ganache montata al cioccolato bianco e miso,
caramello salato, ribes, panna acida e cuore di tonno disidratato

€ 14



Consigliamo un calice di: Vermouth all'aceto balsamico di Tomaso Agnini € 8

GELATI & SORBETTI

Sorbetto al mandarino Ciaculli € 4

Sorbetto al passion fruit € 4

Gelato alle nocciole € 6

Gelato alla panna e vaniglia con frutti di bosco € 6