



Menu

Via porta piccola della chiesa, Sperlonga

 /ricciolasaracenaosteriadimare

 @ricciolasaracena

Antipasti

Tagliatelle di calamaro, piselli, vignarola e menta	16 €
Pan brioche, crema di ricotta di bufala, alici marinate e pomodori secchi	14 €
Sfoglia, carpaccio di polpo, purè e puntarelle	14 €
Carpaccio di pesce crudo frollato, sorbetto al basilico, sedano bianco di Sperlonga e panzanella	16 €

Primi piatti

Tagliolini con i lupini, limone candito e crumble al prezzemolo	18 €
Fusilloni con crema di cavolo nero, crudo di pannocchie e mandorle	17 €
Chicche di patate con ragù di gallinella	20 €
Tonnarelli cacio e pepe con alici e polvere di agrumi	16 €

Secondi

Pesce spada alla brace, e pavè di patate	24 €
Ricciola alla brace, carciofi fritti e maionese alla mentuccia	28 €
Baccalà*, porri, capperi e olive	22 €
Ombrina, cavolo verza arrosto salsa alla senape e paprika	28 €

Contorni

Insalata "saracena"	6 €
Verdura di stagione ripassata in padella	6 €

Dolci

Tarte tatin crumble salato e gelato alla vaniglia	8 €
La nostra pastiera	8 €
Cremoso al cioccolato, crumble meringato alla nocciola, gel al passion fruit e timo limonato	8 €
Tartelletta composta di more, ganache montata alla lavanda e cremoso di more	8 €

Servizio 2,5 € a persona.

Negli alimenti somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni di tutte e 14 le categorie indicate nell'allegato 2 del Reg. UE n. 1169/2011; per informazioni è possibile rivolgersi al personale di sala. Tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.