



votavota®

# LA CARTA

## ANTIPASTI

Seppia cruda, cipollotto e tartufo	euro 28
Ricciola marinata, brodo di tonno affumicato e pomodoro costoluto	28
Palamita, lattuga e bottarga	28
Calamaretti arrostiti, cremoso di fave e senape riccia	28
Asino e ricci	28

## PRIMI PIATTI

Spaghetto affumicato burro e alici	euro 30
Linguina trafilata in casa, triglia, pinoli e finocchietto selvatico	30
Tortelli di patate e limone, sugo di pesce arrosto e noci	30
Cappelletti di coniglio, i capperi di Enrico e Ragusano DOP	30

## SECONDI PIATTI

Baccalà e patate	euro 35
Pesce alla griglia, salsa all'aglio dolce ed estratto di prezzemolo	35
Guancia di manzo, sedano rapa e nocciola	35
Piccione cotto sull'osso, chutney di melanzane e verdure in acquaponica	35

## ALLERGENI

Seppia cruda, cipollotto e tartufo\* (4)

Ricciola marinata, brodo di tonno affumicato e pomodoro costoluto\* (1,4,6)

Palamita, lattuga e bottarga\* (1,3,4,7,12)

Calamaretti arrostiti, cremoso di fave e senape riccia\* (2,4,9,10,14)

Asino e ricci (3,4,12)

Spaghetto affumicato burro e alici\* (1,4,6,7)

Linguina trafilata in casa, triglia, pinoli e finocchietto selvatico\* (1,3,4,9,12)

Tortello di papate, sugo di pesce arrosto e noci\* (1,3,4,6,7,9,12)

Cappelletti di coniglio, i capperi di Enrico e Ragusano DOP\* (1,3,7,9,12)

Baccalà e patate\* (3,4,7)

Pesce alla griglia, salsa all'aglio dolce ed estratto di prezzemolo (3,4,7,9,10)

Guancia di manzo, sedano rapa e nocciola (7,8,9,12)

Piccione cotto sull'osso, chutney di melanzane e verdure in acquaponica\* (1,7,9,12)

## Sostanze o prodotti che provocano allergie intolleranze

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro
13. Lupini
14. Molluschi

\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3, potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ( $\leq -20^{\circ}\text{C}$  /  $\leq -35^{\circ}\text{C}$ ).