



# *Il Gattino Bianco*

TRATTORIA DI PESCE

Il Pesce che gusterete è di ottima qualità, viene pescato e abbattuto direttamente a bordo dei pescherecci.

*Crocchette di gamberi\* , seppie\* e baccalà\** € 6,00

*Pane burro e alici* € 6,00

*Polpo\* cotto nel Sangiovese su crema di patate* € 8,00

*Gamberi\* e cipolline in agrodolce* € 8,00

*Frutti di mare\* alla brace* € 8,00

*Tagliolino con cicale\** € 9,00

*Tagliolino con vongole\* e bottarga* € 9,00

*Tagliolino ai frutti di mare\** € 9,00

*Tagliatella con seppioline\* e zucchine* € 9,00

*Tagliatella con ragù di polpo\* e pecorino* € 9,00

*Tagliolino con gamberi\* e crudo di pomodori e granella di pistacchi* € 12,00

*Filetto di San Pietro\* su sfoglia di patate* € 10,00

*Trancio di salmone\* su sfoglia di patate* € 10,00

*Filetto di tonno\* in crosta di pistacchi* € 12,00

*Gran fritto di mare con calamari\* , gamberi\* ,  
pescatrice\* , seppioline\* e verdure* € 12,00

*Gamberoni\* , seppioline\* e calamari\* alla  
brace* € 12,00

*E se un piatto non dovesse essere di tuo gradimento segnalalo subito a un cameriere, lo cambierà immediatamente.*



*Tris di tartare: foie gras, confit di cipolla,  
burrata e pesto di basilico, pesto alla catanese* € 8,00

*Soufflé di zucca con porcini e fonduta di  
parmigiano* € 8,00

*Fiori di zucchine con burrata e acciughe* € 8,00

*Tagliolino con crema di pomodoro e stracciatella* € 9,00

*Pappardelle ai funghi porcini\** € 9,00

*Pici cacio e pepe* € 9,00

*Tagliolino con fonduta e lamelle di tartufo* € 12,00

*Maialino\* da latte con millefoglie di patate* € 12,00

*Guancia\* cotta a fuoco lento su purè di patate* € 12,00

*Picanha\* di Black Angus con farofa* € 12,00

*Tagliata di manzo con ruculetta* € 12,00

## CONTORNI

*Insalata verde con pomodori* € 4,00

*Patatine fritte\** € 4,00

*Purè di patate affumicate* € 4,00

*Verdure cotte nel forno a legna* € 5,00



## DOLCI

<i>Il Tiramisù</i>	€	5,00
<i>Cheesecake* alle fragoline di bosco</i>	€	5,00
<i>Crostata di fichi e noci</i>	€	5,00
<i>Flan con cuore caldo al cioccolato con salsa al lampone</i>	€	5,00
<i>Flan con cuore caldo al caramello</i>	€	5,00
<i>Flan con cuore caldo al baileys</i>	€	5,00

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono descritte nel libro ingredienti (a vostra disposizione) e sono evidenziate in neretto, al fine di facilitare l'identificazione prima dell'ordinazione, ai sensi del Reg. CE 1169/2011. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11: Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

I piatti, gli alimenti o gli ingredienti contrassegnati con \* potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

