

MENU



Calamare

SEAFOOD EXPERIENCE

Ristorante Calamare

CUCINA DI MARE

Un'eccellenza nella cucina di pesce pontina. Ottima qualità e accurata scelta delle materie prime. Piatti tradizionali e innovativi. Crudità strepitose.

**OGNI GIORNO CON LA STESSA
PASSIONE DI SEMPRE**

Ammiriamo la gioia nel cliente soddisfatto, il passaparola che ne segue, l'attenzione per le piccole cose, le emozioni reali suscitate nel trasformare una semplice cena in un momento spettacolare.



**Travelers'
Choice**
2021



CALAMARE EXPERIENCE

ASSAPORA IL GUSTO CALAMARE

L'accurata ricerca ed esperienza del nostro chef Luca Nalli saprà entusiasmare il tuo palato ancora una volta, e un'altra ancora.

EXTASY

7 portate a scelta dello chef
nell'apoteosi del piacere.
3 antipasti, 2 primi, secondo e dolce.

80€

BOLINA

5 portate a scelta dello chef
per vivere dei momenti culinari divini.
2 antipasti, primo, secondo e dolce.

55€

ESSENZA

3 portate a scelta dello chef per
assaporare il gusto del mare.
Antipasto, primo e secondo.

40€

Il Menu Calamare Experience deve essere scelto da tutto il tavolo



CRUDI

LA FRESCHEZZA DEL MARE

OSTRICA Ostrica selezione premium - 6

GRAN CRUDO ROYAL il meglio del mare crudo, sette assaggi di crudo di pesce - 36

TARTARE di Branzino con ortolana di verdure e vinegrette di sedano e zenzero - 20

ESPERIENZA STELLATA

GAMBERI carabineiro ricoperti di oro 23 carati e caviale su vellutata di topinambur, umami di pomodoro e riduzione di vino porto - 100

TARTARE tartare di tonno condita con insalatina di peperone rosso, erba cipollina, scalogno, il tutto adagiato su letto di salsa teriyaki e pioggia di paprika - 16

CROSTACEI crudità di crostacei: scampi Sicilia, gamberi rossi, gamberi rosa, gamberi viola e mazzancolla blu - 29

NOVITA'

ANTIPASTI

PER INIZIARE IL TUO VIAGGIO

COZZE il tradizionale Sautè di cozze cucina classica di mare - 12

SEPPIA piselli cipolla al balsamico e croccante al pomodoro secco - 16

SPIEDINO di capasanta su crema di finocchio, cavolo nero e dressing di olive e castagne - 17

CROSTONE di pane con alici, stracciatella, peperone, olive e pomodoro semi dry - 16

BACCABURGER baccala impanato al panko su salsa agrodolce con insalatina di stagione - 16

 **NOVITA'**

PRIMI PIATTI

ESALTAZIONE DEL GUSTO

FREGOLA sarda con ceci, cozze e provola - 20

TAGLIOLINI Aglio, olio, scampi e paprica
affumicata - 19

SPAGHETTO spaghettoni pastificio Zaccagni
alle vongole lupini giganti - 17
aggiungi la bottarga di muggine + 2€

RISOTTO alla carota con seppia, burro
all'aceto di visciole e caviale - 23

FETTUCCINA al gambero rosso, ricotta e
limone candito - 25

GNOCCHI alla crema di scampi - 15

NOVITA'

SECONDI PIATTI

PRELIBATEZZE DA MILLE E UNA NOTTE

TONNO alla wellington con carciofo croccante - 23

POLPO con zucca in tre consistenze e
caramello di aceto - 20

MEDAGLIONE di merluzzo cbt porchettato con bacon
affumicato fondo bruno e prugne al porto - 18

CANNELLONE di calamaro ripieno di patate e tartufo,
nappato al nero e clorofilla - 20

FRITTURA DI PESCE frittura tradizionale di
gamberi e calamari freschi - 20

GRIGLIATA DI PESCE (1 branzino, 1
calamaro, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 2
pezzetti di tonno) - 29

 **NOVITA'**

DOLCI

La massima espressione della dolcezza. Tutti i dolci sono rigorosamente realizzati dal nostro chef Luca Nalli.

PANE crumble e gelato al pane con mousse di cioccolato - 8

TARTELLETTA con crema di limone, bavarese al cioccolato, pera cotta cbt e cialde di capperi - 8

SORBETTO frutti rossi e spezie con cremoso di yogurt e croccante alle mandorle caramellate - 8

TORTA DI MELE con crema alla gianduja e cioccolato (cialde e fuso) - 8

CONTORNI

PER ACCOMPAGNARE

CONTORNO del giorno - 5

INSALATA insalata Calamare
(lattuga, nocciole piemontese tostata, lime,
cipolla di tropea agrodolce) - 5

BEVANDE

AL TAVOLO

Acqua microfiltrata 0,75 lt - 2

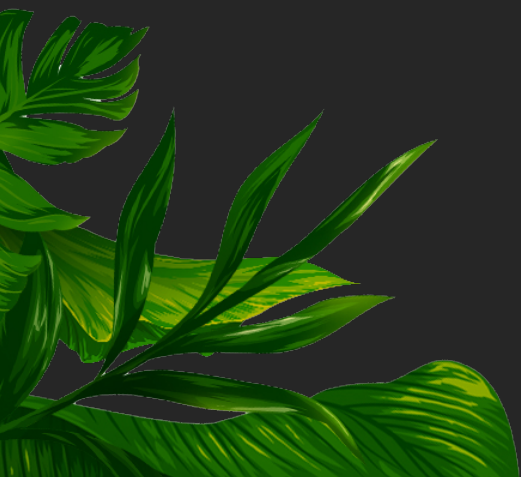
Acqua Nepi e San Benedetto 0,75 lt - 2,5

Coca vetro da 1lt - 4

Coca vetro da 33cl - 2,5

Fanta vetro da 33cl - 2,5

Caffe espresso - 1,5

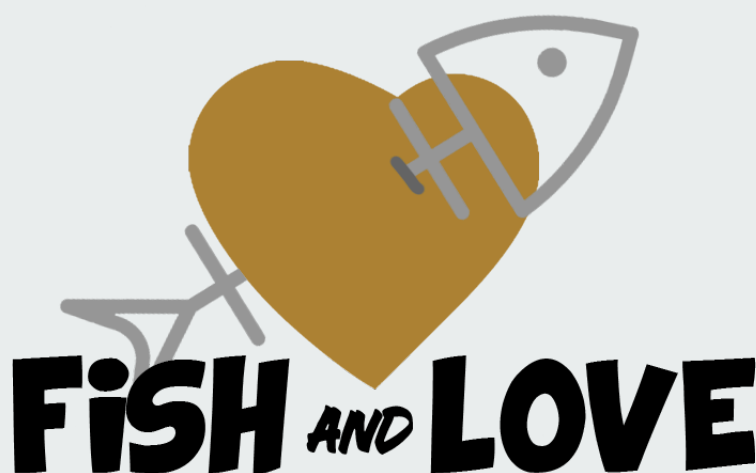


FISH AND LOVE

CENA DI PESCE PER COPPIE

Amanti della buona cucina di pesce, della serata in coppia e dei momenti intimi è con grande piacere che vi presentiamo uno degli appuntamenti imperdibili per tutte le coppie (e quando diciamo tutte intendiamo tutte)

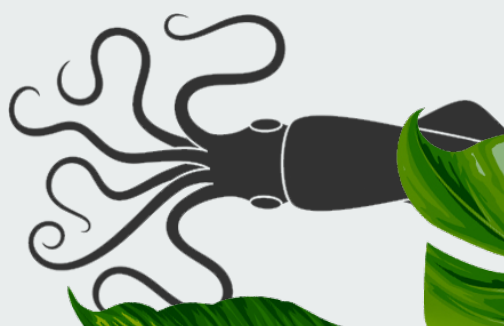
SOLO IL GIOVEDÌ A CENA



cena di pesce per coppie | solo di **giovedì**

Il giovedì a Cena da Calamare potrai vivere l'esperienza di un momento particolare con il tuo caro/a e perché no, anche con una persona con la quale vuoi condividere un momento particolare. Solo per l'occasione del Fish and Love il prezzo del **menù completo sarà di €60 a coppia** anziché 106€.

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.



[VAI ALLA LISTA DEI VINI](#)



www.calamarelatina.it

SERVIZIO 2. PREZZI ESPOSTI IN EURO.
TABELLA DEGLI ALLERGENI DISPONIBILE ALLA CASSA