MENU



SEAFOOD EXPERIENCE

Ristorante Calamare

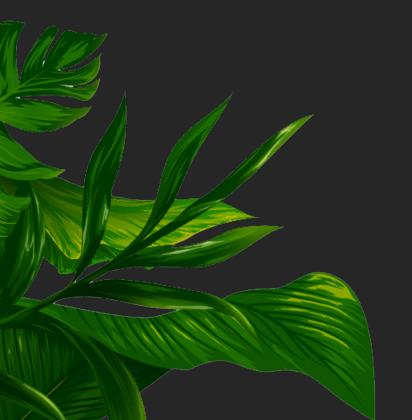
CUCINA DI MARE

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







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€





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

TONNO 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

AL COLTELLO battuta di crostacei con croccante di pane e sorbetto di pomodoro e basilico - 20

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





ANTIPASTI

PER INIZIARE IL TUO VIAGGIO

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

SEPPIA cotta a bassa temperatura con salsa di pomodoro, acciughe e capperi. Servita a nido di fettuccina. - 16

POLPO alla gallega. Tartelletta home made con cremoso di patate, polpo piastrato e sentori di paprika affumicata accompagnato da salsa aioli. - 17

BACCABURGER hamburger di baccalà fritto su salsa agropiccante - 16





PRIMI PIATTI

ESALTAZIONE DEL GUSTO

ELICA pastificio Zaccagnini al gambero rosso, scaglie di tartufo nero pregiato e aglio fermentato - 25

FREGOLA sarda alla zuppetta di mare, salicornia e lime - 24

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

PACCHERO con cannolicchi, asparagi e trombolotto - 22

RISOTTO con seppia, clorofilla, pomodoro disidratato e bottarga, mantecato al mascarpone - 24

GNOCCHI gnocchi homemade acqua e farina in crema di scampi - 15



SECONDI PIATTI

PRELIBATEZZE DA MILLE E UNA NOTTE

TRACINA con alga nori, piselli, carciofini e paprica - 23

TONNO tataki di tonno croccante con caponata siciliana e zabaione salato - 22

GRIGLIATA grigliata di pesce (1 branzino, 1 calamaro, 2 scampi, 2 gamberoni, 1 bocconcino di tonno) - 29

MERLUZZO cbt con croccante al nero e gazpacho di ,fragole e lampone e crostini all'aneto - 18

FRITTURA DI PESCE frittura tradizionale di gamberi e calamari - 18

BRANZINO filetto di branzino al forno in salsa Tandori con giardiniera di verdure - 16





DOLCI ESTIVI

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

LEMON crostatina con crema al limone, meringa e fragole - 7

MOUSSE di avocado, cremoso alla banana, croccante al caffè e caramello al limone - 8

ANANAS in osmosi crumble di cocco e gelato al timo limonato - 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

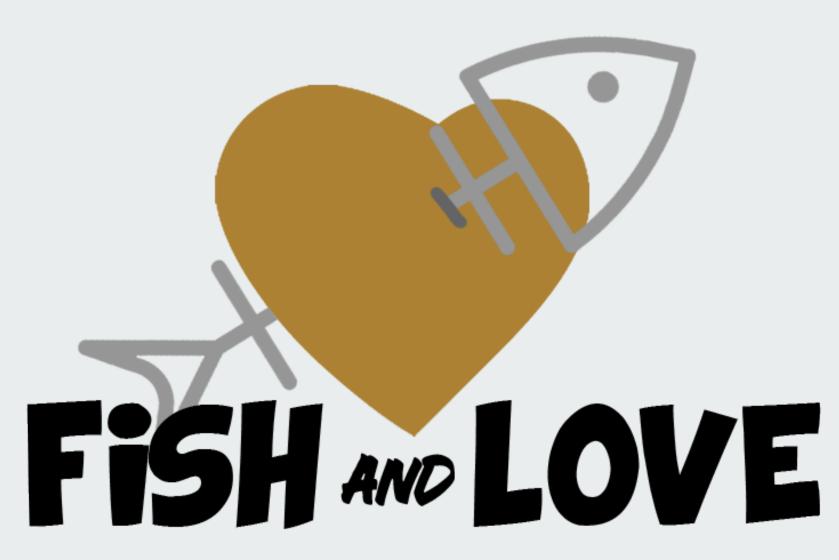




FISH AND LOVE CENA DI PESCE PER COPPIE

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 GIOVEDI A CENA



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

Il giovedi 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 anzichè 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