



LA GASTRONOMIA

CORNER ERCOLI ¹⁹²⁸

Tagliere 3 portate (G)	€ 9,00	per 2 persone	€ 16,00
Tagliere 5 portate (G)	€ 15,00	per 2 persone	€ 27,00
Tagliere 7 portate (G)	€ 19,00	per 3/4 persone	€ 65,00
Tagliere 11 portate (G)	€ 24,00	per 3/4 persone	€ 85,00
Tagliere 11 portate + bufala e stracciatella (G)	€ 32,00	per 4/6 persone	€ 110,00
Tagliere di 3 formaggi (G,H)	€ 9,00		
Tagliere di 5 formaggi (G,H)	€ 13,00		
Tagliere di prosciutto San Daniele	€ 18,00		
Tagliere di prosciutto Norcia	€ 20,00		

Prosciutto San Daniele e mozzarella di bufala Campana DOP 125 g (G)	€ 18,00
Prosciutto Norcia con burrata di Andria 125 gr (G)	€ 22,00
Mozzarella di bufala Campana DOP 125 gr (G)	€ 6,50
Latta di alici del Cantabrico con pane tostato e burro salato (A,D,G)	€ 16,00

TARTARE

Tartare di manzo black angus con olio e sale maldon (120 gr)	€ 12,00
Tartare di manzo black angus alla piemontese (120 gr) (C,D,H,J)	€ 13,00
Tartare di manzo black angus con stracciatella, pomodorini confit e pesto di basilico (120 gr) (E,G,H)	€ 13,00

Tutti i taglieri sono accompagnati da miele e mostarda in presenza di formaggi

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni, SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE. Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità a quanto previsto dal regolamento 852/2004CE e 853/2004CE, i prodotti ittici destinati a consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE. I prodotti segnalati con * vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.

ALLERGENI

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati e prodotti derivati
B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
C. Uova e prodotti a base di uova
D. Pesce e prodotti a base di pesce
E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
F. Soia e prodotti a base di soia
G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
I. Sedano e prodotti a base di sedano
J. Senape e prodotti a base di senape
K. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
M. Lupini e prodotti a base di lupini
N. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



I CICCHETTI DEL PORTO

Uno tira l'altro....

Tartare di rapa rossa con blue 61 e noci pecan (A,G,H)	€ 3,00	Polpetta di melanzane (A,C,G,H)	€ 2,00
Tartare di manzo black angus con olio e sale maldon	€ 3,00	Polpetta di pollo al curry (A,C,G,H)	€ 2,50
Tartare di manzo black angus alla piemontese (C,D,H,J)	€ 4,00	Polpetta di polpo (A,C,D,G,H,N)	€ 3,50
Tartare di manzo black angus con stracciatella, pomodorini confit e pesto di basilico (E,G,H)	€ 4,00	Polpetta di manzo al sugo (A,C,G,H,I)	€ 2,50
Tartare di salmone con mango e semi di sesamo (D,H,K)	€ 4,00	Polpetta di baccalà su crema di ceci (A,C,D,G,H)	€ 3,00
Tartare di branzino agli agrumi (D)	€ 4,00	Polpo arrosto con hummus di rapa rossa (A,C,D,G,H,N)	€ 4,50
Carpaccio di manzo black angus con maionese di rucola e scaglie di grana (C,G)	€ 3,50	Cocchetto di ceci e chorizo	€ 3,50
Carpaccio di manzo black angus con pomodorini confit e riduzione di aceto balsamico	€ 3,50	Millefoglie di patate con salsa di acciughe (A,C,D,G)	€ 2,50
Carpaccio di salmone con maionese all'aneto e crumble di tarallo (A,C,D)	€ 3,50	Mini flan di broccoli con crumble alle alici (A,C,D,G,H)	€ 2,50
Carpaccio di branzino con olio al prezzemolo e pepe rosa (D)	€ 3,50	Vitello tonnato (C,D,H)	€ 3,00
Baccalà mantecato con chips di patate (D,G)	€ 3,00	Moscardini alla luciana (D,N)	€ 4,00
Sandwich di pane nero con baccalà mantecato (A,D,G,H)	€ 3,00	Panzanella alla romana (A,G,H)	€ 2,00
Nano pulled burger	€ 3,00	Panzanella alla romana con stracciatella di burrata (A,G,H)	€ 3,50
Pulled pork e salsa bbq (A,J)		Panzanella con stracciatella di burrata	€ 4,50
Nano cheese burger	€ 3,00	e colatura di Alici (A,G,D,H)	
Burger, cheddar e salsa tartara (A,C,G,J,K)			
Nano chicken burger	€ 3,00		
Pollo fritto e senape al miele (A,C,J)			
Frittura di plerotus con maionese al lampone (A,C)	€ 2,50		
Strips di pollo con cornflakes e salsa agrodolce (A,C)	€ 2,50		
Sarda fritta con con maionese di cipolla (A,C,D)	€ 2,50		
Gambero al pankò con maionese allo zenzero (A,B,C,D,H)	€ 2,50		

Selezione di 8 cicchetti a cura dello Chef	€ 22,00
Selezione di 12 cicchetti a cura dello Chef	€ 32,00
Selezione di 16 cicchetti a cura dello Chef	€ 42,00
Selezione di 20 cicchetti a cura dello Chef	€ 50,00