CONSOLINI
RISTORANTE

Antipasti

Bao Buns Consolini (1,4,7,8,10) **15,00€**

Panini Gourmet al Vapore

Spiedino di Maiale con Salsa Agrodolce (7,12) **16,00€**

Carpaccio di Manzo Croccante Tonnato (1,3,4) **20,00€**

Prosciutto e bufala (8) **15,00€**

Gyoza di Coda alla Vaccinara con Cacao (1,11) **15,00€**

Fantasia di Mare

Fantasia di Antipasti di Mare 5 portate (minimo per 2 persone) **23,00€** p.p

Tataki di Tonno con Cipolline in Agrodolce (4)

Tacos con Ombrina (1,4,7,9,12)

Pure di ceci con Baccalà (1,4)

Polpetti e Cozze all'Arrabbiata (4,5)

Crocchette di Alici alla Beccafico (1,4,6,9)

Polpo Arrosticciato con Zucca (5) **18,00€**

Moscardini Fritti **16,00€**

Soutè di Cozze e Vongole e Cannolicchi (5) **22,00€**

Tegamaccio (2, 5) (consigliato per 2 persone) **45,00€**

Soutè di Cozze, Vongole, Scampetti, Gamberi, Calamari

CONSOLINI
RISTORANTE

Crudi di Pesce

Ostriche Poema (5)	**6,00€** cad
Scampi Crudi (2)	**11,00€** x l'etto
Gamberi Rossi di Mazara Crudi (2)	**11,00€** x l'etto
Carpaccio di Spigola con Gel al Mojito (4)	**20,00€**
Tartare di Scampi con Gel di Litchi (2)	**25,00€**
Carpaccio di Salmone con Gel di mele, sedano e noci (4,9,10)	**20,00€**
Tartare di Spigola con Ananas e Menta (4)	**20,00€**
Battuta di Gambero Rosso con Gel al Frutto della Passione (2)	**22,00€**
Carpaccio di Ricciola con Yuzu (4,7)	**20,00€**
Carpaccio di Capesanta con Gel al Lime (5)	**20,00€**
Plateau di Crudi (consigliato per due persone) (2,4,5)	**40,00€**

(4 Ostriche, 2 Scampetti, 2 Gamberi Rossi)

I nostri crudi sono stati sottoposti ad abbattimento secondo quanto richiesto dal REG 853/04.
Caro Cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni per poterti consigliare nel migliore dei modi.

CONSOLINI
RISTORANTE

Primi Piatti

Pasta e Riso

Spaghetti affumicati "Verrigni" Ricotta, Zafferano e Guanciale Croccante (1,8)	16,00€
Amatriciana (1,8) o Carbonara (1,3, 8)	14,00€
Raviolo all'Anatra (1, 3, 10)	25,00€
Cordicelle profumo di Mare (1, 5)	18,00€
Strozzapreti Ricciola Pachino Olive e Basilico (1,4)	18,00€
Risotto alla Crema di Scampi (2,5,8)	16,00€
Paccheri con Spigola, Gamberi e Limone (1,4)	16,00€
Risotto Cardamomo Scampi e Lime (2)	22,00€
Spaghetto Fumè "Verrigni" con Gambero Rosso e Pachino (1,2)	25,00€
Strozzapreti all'Astice (1,2)	37,00€
Spaghetto Vongole e Bottarga (1,4,5)	22,00€

CONSOLINI
RISTORANTE

Secondi Piatti

Pesce

Spigola al Sale Flambè (4) **8,00€** l'etto

Pescato del Giorno al Forno con Patate Pachino e Olive Taggiasche
Oppure Patate e Carciofi (4) **8,00€** l'etto

(San Pietro, Dentice, Orate, Rombi, Sogliole)

Frittura di Calamari e Gamberi (1,2,5,6) **20,00€**

Gamberoni alla Catalana o alla Brace (2,10) **12,00€** x l'etto

Scampi alla Catalana o alla Brace o al Sale (2,10) **12,00€** x l'etto

Rana Pescatrice Lardellata con Salsa alla Cacciatora (4,10) **25,00€**

Black Cod (4,7) **30,00€**

CONSOLINI
RISTORANTE

Secondi Piatti

Carne

Filetto di Manzo “Yakiniku Consolini” (1,4,7)	30,00€
Straccetti di Filetto con Cardoncelli (8)	30,00€
Costata Sakura Yoza Affumicata con patate al Forno (350/400g) (10)	32,00€
Short Ribs di Maiale (400/500g) (1,7,11)	25,00€

CONSOLINI
RISTORANTE

Dessert

Tortino al cioccolato con Frutti di Bosco e Gelato alla Vaniglia (3, 8, 9)	9,00€
Tiramisù (1,3, 8)	7,00€
Fruttini Gelato assortiti (3,6,8,9)	10,00€
Creme Brûlè alla Vaniglia (8) o al Pistacchio (8, 9)	7,00€
Cheese Cake ai Frutti di bosco (1,8)	9,00€
Sfera di Cioccolato Ricotta e Arancia (1,8)	9,00€
Tozzetti con Passito di Pantelleria Ben Rye Donna Fugata (1,3,9)	10,00€
Fragole al naturale o con Gelato (1, 3, 8)	8,00€/10,00€
Ananas al naturale o al maraschino (14)	8,00€/10,00€
Frutti di bosco naturali o con gelato (1, 3, 8)	10,00€/12,00€

CONSOLINI
RISTORANTE

Allergeni

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni per poterti consifliare nel migliore dei modi.

Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente:

1. **Cereali contenente glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati tranne:**

    a. Sciroppi di glucusio a base di grano, incluso destrosio

    b. Maltodestrine a base di grano

    c. Sciroppi di glucosio a base di orzo

    d. Cereali usati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilitico di origine agricola

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati tranne:

a. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi

5. Molluschi e prodotti a base di mollusco

6. Arachidi e prodotti derivati

7. Soia e prodotti derivati

a. Olio e grassi di soia raffinato

b. Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D alfa naturale, tocoferolo acetato D alfa naturale, tocoferolo succinato D alfa naturale a base di soia

c. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia

d. Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di oli vegetale a base di soia

8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) tranne:

a. Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

b. Lattiolo

9. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

10. Sedano e prodotti derivati

11. Senape e prodotti derivati

12. Semi di sesamo e prodotti derivati

13. Lupino e prodotti a base di Lupino

14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg / L espressi in termini di SO2, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti