

Le Nostre Tartare

Tartare di Salmone, bruschetta di pane, Philadelphia e avocado. ^{1.4.7.} €15

Tartare di Tonno, concassè di arancia e salsa teriaky. ^{2.6.4} €15

Tartare di Ombrina, concassè di pomodorini, basilico. ^{4.} €15

La nostra crudità di mare composta da: carpaccio di salmone, carpaccio di tonno, carpaccio di ombrina, scampi ^{4.} €26

Stuzzica Appetito

La patatina frita con maionese, salsa bbq e ketchup ^{3.5.8.} €5

Pinzimonio di verdure fresche di stagione con olio e aceto balsamico ⁹ €5

La spadellata di verdure ^{9.} €5

La spadellata di patate al burro e origano ^{7.} €5

**SI RICORDA CHE IL PARCHEGGIO SOTTERANEO E GESTITO DAL
SUPERMERCATO E SEGUIRA I SEGUENTI ORARI DI CHIUSURA**
20.00 GIORNI Feriali
13.00 GIORNI FESTIVI

Coperto €3 per persona
Acqua naturale- gasata 0,75 €1.50

È possibile che alcune materie di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.
Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica previa conforme alla prescrizione
REG.CE 853/2004, A -20 gradi per 24 ore.

La nostra carta Di #POPRICE

MINIMO 2 PORZIONI DELLA STESSA TIPOLOGIA

Risottino mantecato con crema di zucca, fonduta di provolone e polvere di liquirizia ^{7.1.}	€16
Risottino mantecato con crema di zucca, polvere di liquirizia e crudità di mare ^{7.1.4}	€22
Risottino mantecato con melone, rosmarino e capasanta scottata ^{7,14,2}	€18
Risottino OPERALAB mantecato con rosmarino, Gin e limone ^{1.7}	€16
Risottino mantecato con pomodoro, basilico e gamberone alla plancia ^{1.2.7}	€18
Risottino mantecato con cubi di pesca dolce, lime e gamberone scottato ^{1.2.4.7}	€18
Risottino mantecato con burro, parmigiano, salvia e pancetta croccante ^{1.7.}	€16
Risottino mantecato come una cacio e pepe ^{1.7.}	€16
Risottino mantecato con frutti di mare a modo mio ^{1.2.4.7.}	€18
Risottino mantecato con polvere di pomodoro e stracciatella di burrata ^{1.7.}	€16

Degustazione di #PopRice (per tutto il tavolo)

Tre risotti a vostra scelta serviti in tre portate diverse

€35 per persona

Con un risotto con pesce crudo € 40 per persona.

Coperto €3 per persona

Acqua naturale- gasata 0,75 €1.50

È possibile che alcune materie di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica previa conforme alla prescrizione REG.CE 853/2004, A - 20 gradi per 24 ore.

LA NOSTRA CARTA

Battuto di manzo al coltello, olio, sale, pepe, senape e scaglie di pecorino romano	10,7,	€16
Tagliere di salumi nazionali, giardiniera croccante home made, selezione di formaggi locali accompagnato da miele millefiori	7.1	€16
Vaporata di mare, verdure croccanti, olio al limone	2.4,	€ 18
Spaghettone ai 2 pomodorini giallo e pachino, crema di pesto di basilico e stracciatella	1.7.	€16
Fusillone al ragù di mare, pomodorini, basilico fresco	1,2,4,	€18
Casoncelli home made alla bergamasca con burro, pancetta nostrana e salvia	1.3.7.8	€16
Poke VEGANO		
Riso, avocado, zucchine, pomodorini, cetrioli, cornetti al vapore, cipolla in agrodolce, semi di sesamo e papavero, salsa di soia	6.9	€12
PokeSpecial		
Riso, avocado, tartare di salmone, cetrioli, cornetti cotti al vapore, cipolla in agrodolce, pomodorini, salsa di soia, semi di sesamo e papavero	4.6.7.	€15
Vitello tonnato, salsa tonnata, tartare di tonno crudo e pomodorini	3.2.4.	€18
Tagliata di manzo con patate arrostiti all'origano	1.7.	€18
Grigliata di mare, maionese alla salvia	4.3.7	€20
Fritto di mare con carote, zucchine, calamari, gamberi e salmone	1.2.4.5	€20

Coperto €3 per persona

Acqua naturale- gasata 0,75 €1.50

È possibile che alcune materie di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica previa conforme alla prescrizione REG.CE 853/2004, A - 20 gradi per 24 ore.

Le scrocchiarelle Classiche

Scrocchiarella Margherita

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini e basilico 1.7. €7

Scrocchiarella Prosciuttosa

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto 1.7. €8

Scrocchiarella Pomodorina

Crema di pomodoro, mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata e pomodoro confit 1.7. €9

Le scrocchiarelle RICERCATE

Scrocchiarella Mortazza

Mozzarella fior di latte, mortadella con pistacchi, cipolla in agro dolce e pistacchi 1.8.7. €8

Scrocchiarella Parma

Mozzarella fior di latte, ventaglio di prosciutto crudo di parma, scaglie di parmigiano 1.7. €10

Scrocchiarella Green

Mozzarella fior di latte, pomodoro, zucchine, spinaci croccanti 1.7. €8

Scrocchiarella Summer

Mozzarella, rucola, ricotta fresca, scaglie di parmigiano 1.7. €8

Scrocchiarella Vegetariana

Mozzarella fior di latte, pomodoro in crema, zucchine, pomodorini, olive 1.7. €8

Scrocchiarella Sud

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, friarielli 1.7.8. €8

Scrocchiarella Strong

Mozzarella fior di latte, crema di pomodoro, taleggio, pancetta, asparagi e scaglie di pecorino romano 1.7.8. €10

Coperto €3 per persona
Acqua naturale- gasata 0,75 cl €1.50

È possibile che alcune materie di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.
Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica previa conforme alla prescrizione REG.CE 853/2004, A - 20 gradi per 24 ore.

Le scrocchiarelle di Mare

Scrocchiarella Gambero

Mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata, pesto di rucola, gambero al vapore 1.7.4.5. €10

Scrocchiarella Tonno

Mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata, tataky di tonno, salsa teriaky 1.7.4.6.8. €12

Scrocchiarella Sashimi

Sashimi di tonno, sashimi di salmone, sashimi di ombrina, stracciatella di burrata 1.7.4. €17

Scrocchiarella Zucca

Mozzarella fior di latte, crema di zucca mantovana, gambero spadellato al burro, polvere di liquirizia e stracciatella di burrata 1.2.7.4. €15

Coperto €3 per persona

Acqua naturale- gasata 0,75cl €1.50

È possibile che alcune materie di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica previa conforme alla prescrizione REG.CE 853/2004, A - 20 gradi per 24 ore.

Allergeni:

1. **Cereali contenenti glutine;**
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei;
3. **Uova** e prodotti a base di uova;
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce;
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi;
6. **Soia** e prodotti a base di soia;
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. **Frutta a guscio;**
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano;
10. **Senape** e prodotti a base di senape;
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo;
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini;
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

SI RICORDA CHE IL PARCHEGGIO SOTTERANEO E GESTITO DAL
SUPERMERCATO E SEGUIRA I SEGUENTI ORARI DI CHIUSURA
20.00 GIORNI FERALI
13.00 GIORNI FESTIVI