

L'ANTICA
CARTIERA



Ristorante

Antipasti - Starters

* Il nostro crudo di pesce Mediterraneo 2/4/9/12/14

Our raw Mediterranean "crudo" fish selection

44

* Tartare di tonno agli agrumi e guacamole 1/4/6/9/12

Tuna tartare with citrus and guacamole

28

* Insalata tiepida di mare con sedano, patate e limone 2/4/6/12/14

Lukeyarm seafood salad with celery, potatoes and lemon

30

Baccala all'insalata con pinzimonio di scarola riccia, olive, capperi e alici salate 4/6/9/12

Steamed cod with curly escarole crudité, olives, capers and salted anchovies

30

* Moscardini alla Luciana su passatina di ceci al rosmarino 1/4/9/12/14

Tomato, garlic, olives and capers stewed baby octopus "luciana style" on rosemary chickpeas puree

30

Carpaccio di manzo beneventano, tartufo nero estivo e maionese di capperi 1/7

Beef carpaccio with black summer truffle and capers mayonnaise

26

Primi - Pasta dishes

Spaghettoni alle vongole veraci 1/9/12/14

Spaghetti with clams

26

Tagliolini fatti in casa cozze e pecorino 1/4/7/14

Home made tagliolini pasta with mussels and pecorino cheese

26

Risotto ai frutti di mare e crostacei 1/2/3/9/12/14

Risotto with seafood and crustaceans

36

Pasta mista in zuppa di pesci e fasolari con limone grattugiato 1/2/4/9/12/14

Mixed Pasta in fish and cockles soup with grated lemon

38

Gnocchi di patate al pesto di nocciole, pomodori secchi, rosmarino, basilico e alici 1/4/8/9/12

Potato dumpling with hazelnut pesto, dried tomatoes, rosemary, basil and anchovies

28

Ndunderi alla minorese ai tre pomodori e parmigiano bruciato 1/3/7

Traditional "ndunderi" dumplings with local tomatoes and parmesan

24

Secondi / *Main course*

Pescato del giorno con verdure di stagione 4/9/12

Alla griglia / all'acqua pazza / al limone

Catch of the day with seasonal vegetables

Grilled / light tomatoes / lemon

12 euro per 100 gr / 12 euro per 100 gr

* Grigliata di pesce 2/4/14

Grilled mixed seafood

40

* Calamaro ripieno di se stesso con mollica di pane, pomodorini canditi, formaggio e pinoli
con scarola riccia ripassata 1/4/7/8/12/14

*Stuffed squid with itself, breadcrumbs, candied cherry tomatoes, cheese and pine nuts with
sautéed curly escarole*

34

* Frittura di gamberi, calamari e alici 1/4/14

Deep fried shrimps, squid and anchovies

34

Agnello scottadito con salsa alla menta e aceto di mele con patate arrosto 1/6/9/12

Seared lamb "scottadito" with mint and apple cider vinegar sauce with roast potatoes

36

Tagliata di manzo con formaggio stagionato di mucca podolica 7/12

Seared sliced beef tagliata with cow milk cheese

34

Insalate - salads

Caprese 7

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico
Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil
24

Marmorata 1/3/7

Valeriana, lollo rosso, alici salate, pomodorini confit, pane profumato al limone,
blue di capra
*Valerian, red salad, marinated anchovies, confit tomatoes, lemon bread
and goat blue cheese*
18

Classic caesar salad 1/3/4/7/12

Lattuga romana, salsa caesar, crostoni all 'aglio e parmigiano
Romane lattuce, caesar dressing, garlic croutons and parmesan cheese
18

Caesar salad al pollo / *Chicken caesar salad* 1/3/4/7/12

Pollo alla griglia, lattuga, salsa caesar, crostoni all 'aglio e parmigiano
Grilled chicken, romane lattuce, caesar dressing, garlic croutons and parmesan cheese
20

Fresella napoletana con caponata di pomodorini, tonno, olive, alici salate, melanzane
sott'olio, cipolla rossa e olive 1/4/9/12

*Neapolitan bagel "fresella" with cherry tomatoes, tuna, olives, salted anchovies,
aubergines in oil, red onion and olives caponata*
20



Dessert

Delizia al limone Amalfitano 1/2/7/8/12
Sponge cake with Amalfi lemon cream

12

Baba' al limoncello con crema al limoncello 1/3/7/12
Baba' soaked in limoncello filled with limoncello cream

12

Bavarese all'arancia 1/3/7/12
Bavarian orange sponge cake

12

Gelati 7
Ice cream

12

Affettato di frutta di stagione
Sliced seasonal fruit

12

Coperto/Cover euro 3,-

L'ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari

The guest is kindly asked to communicate to the dining staff allergies or particular intolerances

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo come da normativa

The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation

In alcuni periodi dell'anno per mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere necessario l'uso di prodotti congelati (Piatti contrassegnati con *)

*In some periods of the year due to lack of fresh products, it may be necessary the use of frozen products (Dishes marked with *)*

