

S T A G I O N E I N V E R N O

2022

*Menu V Lounge*

**V LOUNGE RESTAURANT**

presenta

la nuova stagione ispirata dalle idee innovative di due giovani Chef che hanno voluto rispettare le tradizioni del mare e, al contempo, rivisitarle in chiave moderna.

La proposta è di una cucina dinamica e divertente, basata sulla qualità, sulla freschezza e sulla lavorazione della materia prima, nel rispetto della stagionalità dei prodotti.

CHEF

Alessandro Marchetti e Davide Roncoli

# Menu Degustazione

6 PORTATE

## CARPACCIO DI TRACINA

Melograno, funghi e crumble salato

(4, 1, 7)

## MAZZANCOLLA ALLA CACCIATORA

Crema di patate e cozze

(2, 7, 12, 14)

## TAGLIOLINO AJO E OJO

Cavolfiore e bottarga

(1, 3, 4, 9)

## FUSILLONE AL RAGU DI MARE E TARTUFO

(1, 2, 4, 7, 9, 14)

## POLPO ARROSTO\*

Crema di patate, pompelmo e puntarelle

(14, 7, 2, 12)

## VARAZIONE DI CIOCCOLATO

(1, 7, 14)

50 €

Bevande escluse

## *I Nostri Crudi*

4 ANTIPASTI SCELTI DALLO CHEF

30 €

---

## *I Nostri Cotti*

4 ANTIPASTI SCELTI DALLO CHEF

30 €

---

## *Tra Crudi & Cotti*

6 ANTIPASTI SCELTI DALLO CHEF

35 €

## *Antipasti*

### DI PESCE CRUDO

<b>TARTARE DI PESCE BIANCO</b> (4, 6, 8, 11)	17 €
Trombolotto, humus di melanzane	
<b>PALAMITA TATAKY GLASSATO AL MANDARINO</b> (4, 6, 10, 11)	16 €
Broccolo romano e timo	
<b>SCAMPO AFFUMICATO</b> (2, 6)	18 €
Zuppetta di ceci, mela e castagne	
<b>CARPACCIO DI TRACINA</b> (4, 1, 7, 8)	16 €
Melograno, funghi e crumble salato	
<b>OSTRICHE</b>	al pezzo 3 €

## *Antipasti*

### DI PESCE COTTO

<b>MAZZANCOLLA ALLA CACCIATORA</b> (2, 7, 9, 12, 14)	17 €
Crema di patate e cozze	
<b>TAGLIATELLA DI SEPPIA</b> (14, 7)	16 €
Rape, ricotta di bufala e tartufo	
<b>IMPEPATA DI COZZE</b> (14, 12)	12 €
<b>INSALATA DI MARE*</b> (14, 2, 9)	15 €
<b>CAPASANTA SCOTTATA</b> (14, 8)	16 €
Salsa al curry, zucca e chips di riso	

## *Primi*

<b>SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI (1, 12, 14)</b> Classico	16 €
<b>SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI (1, 7, 12, 14)</b> Sedano rapa e agrumi	16 €
<b>TAGLIOLINO AJO E OJO (1, 3, 4, 9)</b> Cavolfiore e bottarga	15 €
<b>RISOTTO ALL'ASTICE (2, 7, 9)</b> Cavolo nero	22 €
<b>FETTUCCINA RAGÙ DI PESCATO (1, 2, 3, 7, 9)</b> Broccoletto e pane profumato	16 €

## *Secondi*

POLPO ARROSTO* (14, 7, 2, 12)	18 €
Crema di patate, pompelmo e puntarelle	
TRANCIO PESCATO (1, 2, 4, 7, 9, 14)	20 €
In zuppa	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI (1, 2, 14)	18 €
PESCATO DEL GIORNO IN DIVERSE COTTURE(2)	
Piastra - Sale - Forno	

## *Contorni*

PATATE AL FORNO	5 €
VERDURA DI STAGIONE	5 €
MISTICANZA	5 €
PATATE FRITTE (1)	5 €
VERDURE GRIGLIATE	5 €

# *Carne in Mare oltre il Pesce*

## ANTIPASTI DI CARNE

<b>TARTARE DI MANZO (3, 6, 10)</b> Funghi, tartufo e tuorlo marinato	15 €
<b>UOVO CROCCANTE E FONDENTE (1, 3, 4, 7)</b> Spuma al parmigiano e spinacio saltato	12 €

## PRIMI

<b>FUSILLONE RISTRETTO DI CECI (1, 7, 9)</b> Lardo e castagne	15 €
--	------

## SECONDI

<b>TAGLIATA DI MANZO (7)</b> Crema di patate e broccoletti	20 €
---	------

## **LEGGENDA / 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: mandorle, nocciole, noci, pistacchio e i loro prodotti
- 9 = Sedano e i prodotti a base di sedano
- 10 = Senape e prodotti a base di senape
- 11 = Semi di sesamo e i prodotti a base di semi di sesamo
- 12 = Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg  
o 10 mg/litro in termini di SO' totale
- 13 = Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 = Molluschi e prodotti a base di molluschi

## **MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO**

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

## **PRODOTTI SURGELATI**

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.