

# Camponeschi



## Antipasti

Composè di crudo di pesce, tartare di tonno rosso e ostrica della Bretagna € 38

*Spigola, salmone, tonno, ostrica della Bretagna, gamberi rossi, scampi – Pesce crudo e abbattuto – Allergeni: pesce, crostacei*

Insalata di mare con crostacei e calamari € 35

*Crostacei, olive, sedano, patate, calamari - Allergeni: crostacei, pesce*

Mousse di avocado con gamberi al vapore € 30

*Gamberi, Avocado – Allergeni: crostacei*

Misto soffiato di gamberi e fiori di zucca ripieni di spigola con maionese al tartufo € 30

*Gamberi, fiori di zucca, spigola, albume, lievito, farina – Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uovo*

Carpaccio di filetto di manzo con julienne di topinambur e grana € 35

*Manzo, topinambur, scaglie di grana – Allergeni: latticini*

Foie gras torchon con fichi profumati al Madera e prugne € 35

*Foie gras, fichi, prugne – Allergeni: glutine*

Insalata di ovoli con sedano e groviera € 30

*Ovoli, sedano, groviera- Allergeni: latticini*

Funghi porcini arrosto o trifolati € 30

*Funghi porcini, aglio, olio, peperoncino*

Millefoglie di melanzane alla parmigiana con provola affumicata croccante € 25

*Melanzane, provola affumicata, pomodoro, basilico, farina, uovo – Allergeni: latticini, glutine*

Plateau Royal di Ostriche e crostacei (min. due persone - previa ordinazione) € 220

*Astice, ostriche della bretagna, gamberi, scampi – Allergeni: crostacei, molluschi*

Selezione di ostriche del giorno € 7/l'una

*Allergeni: molluschi*

Selezione di caviale 30 gr /€ 140 - Caviale Beluga 30gr /€ 250

- Coperto: € 6 p.p.

- Ogni piatto con aggiunta di tartufo di stagione aumenta di € 30

- Si invita la cortese clientela a segnalare al personale di sala ogni eventuale allergia

- I crudi di pesce sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

# Camponeschi

## Dalla tradizione romana

- Carciofi alla romana con prosciutto di Parma 24 mesi € 28  
Giardinetto di legumi alla vignarola € 25  
Trippa alla romana profumata alla menta € 20  
Tonnarelli cacio e pepe € 25  
Rigatoni alla carbonara profumati al tartufo nero di stagione € 30  
Baccalà in umido con pomodorini Pachino, uvetta e pinoli tostati € 38  
Saltimbocca di filetto di vitella con salvia e prosciutto di Parma 24 mesi € 38  
Scottadito di agnello € 38

## Paste fresche e farinacei

- Paccheri di Gragnano con astice e datterini € 45  
*Paccheri, astice, peperoncino, pomodoro, aglio, acciuga, vino bianco - Allergeni: glutine, crostacei, pesce, solfiti*
- Gnocchetti di patate fatti in casa con frutti di mare, crostacei e pomodorini € 32  
*Gnocchi di patate, scampi, gamberi, calamari, cozze, vongole, basilico, peperoncino, aglio, vino bianco - Allergeni: glutine, crostacei, molluschi, pesce, solfiti*
- Tagliolini di Campofilone profumati al limone con gamberi rossi di Mazara € 30  
*Tagliolini, gamberi rossi, limone, crema di latte - Allergeni: glutine, crostacei, latticini*
- Linguine con bottarga di muggine e julienne di zucchine al limoncino € 35  
*Linguine, bottarga di muggine, zucchine, vinaigrette al limone, farina - Allergeni: glutine, pesce*
- Risotto con funghi porcini profumati alla santoreggia € 32  
*Riso, porcini, santoreggia - Allergeni: latticini*
- Tagliolini con tartufo di stagione e fonduta di formaggio € 40  
*Tagliolini, formaggio, tartufo - Allergeni: latticini, tartufo*
- Spaghettoni di Gragnano con pomodoro, basilico e friggirelli napoletani € 25  
*Spaghetti, pomodoro, friggirelli, basilico - Allergeni: glutine*

*Tutti i primi piatti possono essere realizzati con pasta senza glutine *

# Camponeschi

## Pescato del giorno e crostacei

Sauté di cozze e vongole con crostini di pane dorati € 30

*Cozze, vongole, prezzemolo, aglio, olio, peperoncino, vino bianco, pomodorini - Allergeni: glutine, molluschi, solfiti*

Tagliata di tonno rosso glassata all'aceto balsamico e limoncino € 35

*Tonno, aceto balsamico, vinaigrette al limone - Allergeni: pesce*

Grigliata di pescato misto e crostacei € 45

*Pescato del giorno, scampi, gamberi rossi, calamari - Allergeni: pesce, crostacei, molluschi*

Escalope di spigola con pomodori, patate, olive di Gaeta e capperi di Salina € 40

*Spigola, farina, pomodori, patate, olive, capperi - Allergeni: pesce, glutine*

Triglie di scoglio scottate con leggero pesto, carciofi, patate e pinoli € 40

*Triglie, pesto di basilico, carciofi, patate, pinoli - Allergeni: pesce, frutta a guscio*

Guazzetto di pescato del giorno e crostini di pane croccante € 45

*Scampi, gamberi rossi, pesce del giorno, crostini di pane, sedano, carota, cipolla, zafferano - Allergeni: crostacei, glutine, sedano, pesce*

Gamberoni al curry di Madras con riso Basmati saltato all'orientale € 40

*Riso, gamberi, curry, mela, brandy, banana, farina, panna - Allergeni: crostacei, latte, glutine*

Capesante rosolate su letto di funghi e caponatina di verdure € 35

*Capesante, funghi, verdure di stagione - Allergeni: molluschi*

**Pescato del giorno € 10 l'etto**

**Astice € 14 l'etto**

**Gamberi/ Scampi/ Aragosta € 18 l'etto**

## Carni bianche e rosse

Tartare di filetto di Danish Crown con cipolla di Tropea, senape e olio di oliva € 40

*Manzo, cipolla, olio, sale, pepe, senape, tabasco, salsa Worcester, capperi, uovo, brandy, cetriolini - Allergeni: senape, uovo*

Vitello tonnato con capperi di Salina € 38

*Vitello, salsa tonnata, capperi*

Tournedos di manzo con salsa al Madeira e Foie Gras € 45

*Manzo, salsa al Madeira, Foie Gras*

Tagliata di entrecôte di manzo con panure su letto di funghi e rucola € 40

*Manzo, pangrattato, funghi, rucola - Allergeni: glutine*

Chateaubriand di manzo danese con bernese e pancetta croccante (min. due persone) € 90

*Manzo, pancetta, salsa bernese (uovo, burro, estragon, limone, riduzione d'aceto) - Allergeni: uovo, latticini*

# Camponeschi

## *Piatti di mezzo e contorni*

Asparagi € 22

Porcini/Ovoli € 30 (secondo stagionalità)

Grigliata di verdure miste € 22

Caponata di verdure con pinoli e basilico € 22

Contorni di stagione € 14

## *Bevande e caffetteria*

Caffè € 5

Cappuccino € 5

Tea e Tisane € 5

Acqua minerale € 5

Cocktail bar € 12 - € 20

Birra € 7

Soft drink € 7

Distillati € 10 - € 30

Flûte di Champagne € 18

Flûte di spumante € 12



Wi-Fi "Camponeschi 01"