



A\_NETO

# ANTIPASTI STARTERS

Insalata di mare\* con verdure agrodolci <sup>2 - 4 - 9 - 12</sup>  
*Seafood salad\* with sweet and sour vegetables* <sup>2 - 4 - 9 - 12</sup>  
€ 18,00

Impepata di cozze con crostoni di pane <sup>1 - 14</sup>  
*Peppered mussels served with bread croutons* <sup>1 - 14</sup>  
€ 16,00

Zuppetta fredda di pomodoro, burrata, basilico e crumble di tarallo <sup>1 - 7 - 12</sup>  
*Cold tomatoes soup, burrata cheese, basil and taralli* <sup>1 - 7 - 12</sup>  
€ 16,00

Carpacci e tartare del giorno <sup>2 - 4</sup>  
*Carpaccio and tartare of the day* <sup>2 - 4</sup>  
€ 24,00

Piatto Aneto - Crudo Mare <sup>2 - 4 - 14</sup>  
4 ostriche, 3 gamberi rossi o gamberi viola di Gallipoli\*, 3 scampi\*,  
6 cozze pelose, 6 noci, tartare del giorno

*Aneto Platter - Raw Seafood* <sup>2 - 4 - 14</sup>  
4 oysters, 3 red shrimps or purple shrimps of Gallipoli\*, 3 scampi\*,  
6 bearded horse mussels, 6 warty venus, tartare of the day  
€ 60,00

# PRIMI PASTA

Spaghetti Benedetto Cavaliere alle vongole<sup>1-14</sup>

*Spaghetti Benedetto Cavaliere with clams*<sup>1-14</sup>

€ 20,00

Tagliolini con gamberi\* e pesto di rucola<sup>1-2-8</sup>

*Tagliolini pasta with shrimps and rocket pesto*<sup>1-2-8</sup>

€ 20,00

Orecchiette Senatore Cappelli alla crudaiola  
con pomodorino fresco locale, cacio ricotta e basilico<sup>1-7</sup>

*Orecchiette Pasta Senatore Cappelli "alla crudaiola"*  
*with local fresh tomatoes, cacio ricotta cheese and basil*<sup>1-7</sup>

€ 18,00

Gnocchetti al ragù di scorfano, lime e maggiorana<sup>1-4-9</sup>

*Potatoes gnocchetti with scorpion fish ragout, lime and marjoram*<sup>1-4-9</sup>

€ 20,00

# SECONDI SECOND COURSES

Pescato del giorno <sup>1-3-4-7-9-12</sup>

al sale, gratinato, alla mediterranea, all'acqua pazza, alla brace

*Catch of the day* <sup>1-3-4-7-9-12</sup>

*salt crust, au gratin, mediterranean style, "all'acqua pazza", grilled*

€ 90,00 / Kilo

con gamberi\* e scampi\*

*with langoustines\* and prawns\**

€ 120,00 / kilo

Aragosta, astice

al sale, gratinato, al ghiaccio, alla Catalana, alla brace

*Lobster, blue lobster*

*salt crust, au gratin, on ice, "alla Catalana", grilled*

€ 140,00 / Kilo

## SECONDI SECOND COURSES

Tagliata di manzo, rucola e grana <sup>7</sup>  
*Sliced beef steak with rocket salad and shaved Parmesan* <sup>7</sup>  
€ 20,00

Cotoletta di pollo e patatine fritte <sup>1-3</sup>  
*Chicken cutlet with French fries* <sup>1-3</sup>  
€ 14,00

Frittura di calamari\* e verdure <sup>1-2-4</sup>  
*Fried squid\* and vegetables* <sup>1-2-4</sup>  
€ 20,00

## CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure alla griglia  
*Grilled vegetables*  
€ 12,00

Patate alla cenere  
*Ashbaked potatoes*  
€ 12,00

# DESSERT

Tiramisù con savoiardo fatto in casa<sup>1-3-7</sup>

*Tiramisù with homemade ladyfinger*<sup>1-3-7</sup>

€ 12,00

Cheesecake al cioccolato bianco e frutti rossi<sup>1-7</sup>

*Cheesecake with white chocolate and red berries*<sup>1-7</sup>

€ 12,00

Tagliata di anguria

*Watermelon tagliata*

€ 14,00

## Allergeni

**Si prega di comunicare al nostro personale in servizio eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011:**

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati
- 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004.**

\*Prodotto decongelato

## Allergens

**Please inform us about any food allergies or intolerances to any of the following food categories, complying with the requirements of regulation (EU) 1169/2011:**

- 1) Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2) Crustaceans and products based on shellfish
- 3) Eggs and by-products
- 4) Fish and products based on fish
- 5) Peanuts and peanut-based products
- 6) Soy and soy-based products
- 7) Milk and dairy products (lactose included)
- 8) Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts and their by-products
- 9) Celery and products based on celery
- 10) Mustard and mustard-based products
- 11) Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg
- 13) Lupine and Lupine-based products
- 14) Molluscs and products based on molluscs.

**Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, complying with the requirements of Regulation (EC) 853/2004.**

**\* Defrosted product**

CANNEBIANCHE\_  
LIFESTYLE HOTEL

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

*Share with us on*



*@Ristorante\_Timo*  
*@CanneBianche\_LifestyleHotel*  
*#CanneBianche #CB\_Lifestyle*  
*#RistoranteTimo*