

ANTIPASTI

SECONDI

Ceviche di pescato locale, mango leggermente piccante, limone e cipolla agrodolce (4)	18€
Girello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma tonnata, gelato alla cipolla caramellata e polvere di capperi (3,4,7,8,9)	16€
Omelette, gamberi viola e la loro bisque (2,4,6,7,8,9,12)	22€
Arancini di melanzane alla parmigiana, stracciatella di bufala e basilico croccante (1,3,7,8,9)	14€

Calamari fritti alla paprika con salsa leggermente piccante alla cipolla di Tropea (1,4,12,14)	16€
Pescato locale al cartoccio con guazzetto del Mar Ligure (2,4,8,9,12,14)	24€
Baccalà mantecato, olio al timo, salsa zafferano e julienne di pomodoro confit (4,7,8,9,12)	18€
La nostra Cotoletta alla milanese (nodino di vitello nato e allevato in Italia, no antibiotici) impanata nella focaccia, patate alla ghiotta (patate, pomodoro, cipolla rossa, salvia, rosmarino, alloro) (1,7,8)	24€

PRIMI

DESSERT

Lagane mantecate al peperone rosso, verdurine di stagione e paglia di porro (1,3,8,9)	14€
Ravioli al nero di seppia ripieni di calamari, crema di zucchine alla scapece, chips di riso al pomodoro (1,3,4,7,8,9,12,14)	20€
Fregola sarda mantecata con zafferano e pecorino, vongole e cipolle croccante (1,7,9,12,14)	18€
Spaghettoni quadrati A. A. Mancini aglio, olio, peperoncino, astice e briciole di pane al grano arso (1,2,6,9,12)	26€
Fettuccine di pane con il nostro pesto (1,3,7,8)	14€

Millefoglie con crema di mascarpone e cioccolato fondente 70% (1,3,6,7,8)	8€
Semifreddo alla panera (3,7)	8€
Semifreddo allo yogurt, bisquit al cocco e salsa all'ananas (2,7,8)	10€
Tartelletta al cacao, crema mousseline e pesca (1,3,6,7,8)	10€
I nostri gelati mantecati al momento (3,6,7,8,11)	8€
I nostri sorbetti secondo stagione	8€

MENU

Avvertenze

IL RISTORANTE 20TRE ASSICURA ALLA SUA CLIENTELA UNA SCELTA ALIMENTARE IN PIENA SICUREZZA, SEGUENDO SISTEMATICHE PROCEDURE DI CONTROLLO DEI SISTEMI PRODUTTIVI E SEGNALANDO L'EVENTUALE PRESENZA DI INGREDIENTI ALLERGENICI. IN CASO DI DUBBIO IL RISTORANTE METTE A DISPOSIZIONE DEGLI OSPITI E DEL PERSONALE UN "ELENCO ALLERGENI". LA SICUREZZA ALIMENTARE È GARANTITA DAL RISPETTO DELLE NORME CE854 DEL 2004 E HACCP.

In mancanza di prodotto fresco gamberi, scampi e calamari potrebbero essere abbattuti a bordo.

Password WIFI

Ristorante-20Tre

Servizi & Eventi

*Sala privata per eventi
Prenotazione esclusiva del ristorante
Cappon magro a domicilio
Serate a tema con menu speciali*

Orari

*Dal lunedì al venerdì
dalle 12.30 alle 14.30
e dalle 19.30 alle 22.30
Il sabato dalle 19.30 alle 22.30
Chiuso la domenica*

