

CRUDI



Ostriche perle blanches	cad	€ 3
Tartufi	cad	€ 3
Ricci	cad	€ 3
Scampi*	cad	€ 3
Gamberi rossi*	cad	€ 2
Tartare <i>tonno rosso o ricciola o spigola</i>		€ 15
Selezione di carpacci e mini tartare		€ 18

ANTIPASTI MARE



Selezione antipasti cotti	€ 18
Salmone selvaggio <i>alla catalana</i>	€ 12
Tortino di tonno <i>con melanzane gratinate</i>	€ 10
Totanetti pizzicosi <i>con crostini all'olio</i>	€ 12
Fritturina di calamaretti <i>e julienne di porri*</i>	€ 12
Insalata tiepida di mare <i>cotta a bassa temperatura*</i>	€ 13
Insalata di polpo <i>con carciofi e petali di bottarga*</i>	€ 18
Sautè di frutti di mare	€ 14
Cappesante gratinate <i>con pane alle erbe fini</i>	€ 15
Gamberi in Tempura <i>verdure croccanti e crema di peperoni*</i>	€ 13

ANTIPASTI TERRA



Mozzarella di bufala 150g e prosciutto S. Daniele DOP	€ 12
Mozzarella di bufala 150g e bottarga	€ 12
Mozzarella di bufala 150g e alici del Cantabrico	€ 12
Mozzarella di bufala 150g	€ 7
Prosciutto Patanegra 36 mesi 100g	€ 18
Prosciutto Sauris 100g	€ 9
Mozzarella croccante <i>in pasta kataifi, guazzetto di pomodoro</i>	€ 10
Tomino fuso <i>al tartufo nero</i>	€ 13
Parmigianina fresca di melanzane	€ 10
Gran Selezione di antipasti	€ 18
Plateau di formaggi <i>con le mostarde</i>	€ 15
Tartare di manzo <i>con porcini e tartufo</i>	€ 20

PRIMI MARE



Spaghetti alle vongole selvagge	€ 13
Paccheri di Gragnano <i>con pesce bianco, olive taggiasche e filetti di pomodoro</i>	€ 13
Tonnarelli "Camilluccia 2.0" <i>al capriccio di mare</i>	€ 15
Linguine all'astice	€ 18
Risotto selvatico <i>cremolato con mazzancolle e fiori di zucca</i>	€ 15
Tagliolini 30 tuorli <i>al granchio reale</i>	€ 14
Spaghetti di Kamut Verrigni <i>con gamberi gobbetti e bottarga</i>	€ 15

PRIMI TERRA



Spaghettoni Verrigni alla carbonara	€ 10
Tonnarelli cacio e 3 pepi <i>(Jamaica, Sichuan e selvatico del Madagascar)</i>	€ 10
Rigatone Verrigni all'amatriciana <i>con guanciale IGP</i>	€ 10
Tagliolini cremolati <i>limone timo e Patanegra 36 mesi</i>	€ 13
Fettuccine <i>guanciale, asparagi e pecorino</i>	€ 10
Ravioli di ricotta di capra <i>funghi porcini, burro salato e salvia</i>	€ 15
Tortelli Verrigni alla Norma	€ 10
Fettuccine al tartufo nero pregiato	€ 18

Il pastificio VERRIGNI effettua una trafilatura in oro della pasta che la rende più porosa e quindi ideale per una perfetta mantecatura

*Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o non disponibili. Tutte le nostre materie prime, fresche e surgelate, vengono sottoposte ai trattamenti di sanificazione previsti dal REG. CE. 853/2004. Alcune pietanze potrebbero contenere uno o più allergeni. È pertanto disponibile, a richiesta, un registro delle pietanze con il dettaglio degli stessi

*According to the seasons some product may be frozen or not available. All our raw materials, fresh and frozen, are subjected to the treatments of sanitization under Regulation CE 853/2004. Some dishes may contain one or more allergens. Is there fore willing to request a record of the dishes with the detail of the same.

SECONDI MARE



Filetto di rombo <i>cotto a bassa temperatura con carciofi e olio al lime</i>	€ 18
Filetto di orata <i>con porcini e patate</i>	€ 18
Tagliata di mare Camilluccia 2.0 <i>Fantasia dello Chef</i>	€ 18
Pescato del giorno <i>(Tonno, Ricciola, Pezzonia, Gallinella, Scorfano, S. Pietro, Dentice ecc)</i>	
<i>griglia, guazzetto, vernaccia, siciliana o acquapazza</i>	al kg € 70
Spigola al sale <i>minimo 2 persone</i>	al kg € 70
Fritto misto imperiale*	€ 20
Astice alla catalana	€ 35
Gran Grigliata <i>scampi, gamberoni, pesce bianco e calamari*</i>	€ 22
Gamberoni flambati al Cognac*	€ 20
Bocconcini di rana pescatrice, <i>olive taggiasche, leggera caponatina</i>	€ 20

SECONDI TERRA



dalla brace

Tagliata di controfiletto di manzo <i>con patate al rosmarino</i>	€ 18
Entrecote di manzo	€ 18
Filetto di manzo	€ 22
Fiorentina	al kg € 50
Costata	al kg € 45
Costolette d'abbacchio scottadito	€ 14
Maialino sardo <i>allo "Schironi"</i>	€ 15
Galletto biscottato <i>alla diavola</i>	€ 14
Salsicce di prosciutto <i>grigliate con broccoli ripassati</i>	€ 13

dalla cucina

Straccetti di manzo Camilluccia 2.0	€ 13
Fettina panata <i>"orecchio d'elefante"</i>	€ 15
Filetto di manzo <i>farcito con fontina al tartufo nero</i>	€ 25
Hamburger Special di Chianina <i>con patate fritte fatte in casa</i>	€ 14

INSALATE



Van Gogh: <i>verde, radicchio, pollo, parmigiano, olio sale e pepe</i>	€ 10
Mirò: <i>verde, pomodori, tonno rosso, cipolla rossa di Tropea, basilico</i>	€ 11
Chagall: <i>verde, gamberi al vapore, bufala, pomodori rossi</i>	€ 10

CONTORNI



Cicoria all'agro o ripassata	€ 5
Grigliata di verdure di stagione	€ 8
Broccoletti ripassati all'agro	€ 5
Pinzimonio	€ 5
Insalata di puntarelle	€ 6
Insalata verde o mista	€ 5
Insalata con pomodori e basilico	€ 5
Patate al forno	€ 5
Funghi porcini	€ 15
Carciofi alla Romana	cad € 4

DOLCI



Tortino al cioccolato <i>di Valrhona cuore caldo e gelato di crema</i>	€ 7
Raviolo d'ananas <i>farcito con mousse di cioccolato bianco e riduzione al balsamico</i>	€ 7
Tarte tatin di mela <i>con gelato di vaniglia e calvados</i>	€ 7
Millefoglie sbriciolata <i>al cioccolato 90%</i>	€ 7
Semifreddo alla nocciola <i>di Giffoni IGP</i>	€ 7
Tiramisu à la minute <i>con Savoiardi di Monne</i>	€ 7
Seadas	€ 7
Semifreddo al marron glacé	€ 7
Sorbetti dello Chef	€ 5

Restaurant
Camilluccia
2.0
pesce
carne

Via Mario Fani, 113 - 06 3014342
www.ristorante-camilluccia.it