

· PETIT MENU ·

Petit Menù Pesce

Antipasto + Primo + Dolce
30,00 €

Menù degustazione Pesce

Antipasto + Primo + Secondo + Dolce
50,00 €



Petit Menù Carne

Antipasto + Primo + Dolce
28,00 €

Menù degustazione Carne

Antipasto + Primo + Secondo + Dolce
45,00 €

Restaurant
Camilluccia
2.0
pesce
carne



*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.

www.ristorante-camilluccia.it



· DAL BANCO DEL PESCE ·

Ostriche perle blanches	cad. 3,5
Ostriche Speciali d'Oleron	cad. 5
Ricci di mare / Tartufi	cad. 4
Scampi*	cad. 4
Gamberoni rossi*	cad. 3
Tartare tonno rosso o ricciola	25
Selezioni di carpacci e mini tartare	20

· ANTIPASTI DI MARE ·

Selezione di antipasti cotti	18
Gamberi alla catalana	18
Moscardini in guazzetto con crostini all'olio	12
Fritturina di calamaretti* e julienne di porri	12
Aliciotte ripiene di bufala, cicoriotta selvatica frita dorata	12
Insalata tiepida di mare cotta a bassa temperatura*	13
Mazzancolle al vapore con la nostra maionese	13
Sautè di cozze e vongole	14
Fiore di zucca, ricotta di bufala, gambero rosso e guanciaie croccante	16
Gamberi* in tempura, verdure croccanti e crema di peperoni	16
Bottarga di muggine di Cabras e sedano	18

· GASTRONOMIA ·

Gran Selezione di antipasti	18
Mozzarella di bufala e prosciutto S. Daniele DOP	12
Burratina bio con alici del Cantabrico	14
Mozzarella di bufala in pasta kataifi su coulis di pomodoro	12
Jamon iberico 36 mesi	16
Prosciutto San Daniele	12
Tomino delle Langhe fuso con tartufo nero pregiato	12
Parmigianina fresca di melanzane	10
Plateau di formaggi con le mostarde	15
Tartare di manzo	18
Fiori di zucca in tempura con mozzarella e alici	cad. 2

· I PRIMI ·

PESCE

Spaghetti alle vongole selvagge	13
Tonnarelli "Camilluccia 2.0" al capriccio di mare	14
Risotto selvatico cremolato con mazzancolle e fiori di zucca	14
Paccheri di Gragnano con battuto di cocchio e scorfano, filetti di pomodoro e olive taggiasche	18
Tagliolini 30 tuorli ai ricci di mare	18
Spaghetti di Kamut Verrigni con gamberi rossi, bufala e bottarga	15
Linguine all'astice	25

I CLASSICI

Tonnarelli cacio e 3 pepi	10
Spaghettoni Verrigni alla carbonara	10
Rigatone Verrigni, amatriciana di pomodorini bio e guanciaie IGP	10
Tagliolini freschi con pomodorini datterini, basilico e fiocchi di burrata	10
Ravioli alla gallurese	12
Fettuccine al tartufo nero pregiato	18

· I CONTORNI ·

Funghi porcini	15
Carciofi alla Romana	cad. 4
Cicoria all'agro o ripassata	5
Broccoletti ajo, ojo e peperoncino	5
Grigliata di verdure di stagione	8
Pinzimonio	5
Insalata di puntarelle	6
Insalata misticanza	5
Patate al rosmarino e pepe	5
Cestino di Pane e Focaccia	2

Il pastificio VERRIGNI effettua una trafilatura in oro della pasta che la rende più porosa e quindi ideale per una perfetta mantecatura.
The pasta factory Verrigni make a drawing in gold of pasta that makes it more porous and therefore ideal for a perfect creaming.

· I SECONDI ·

PESCE

Straccetti di rombo, pomodori datterini, fiori di zucca e bottarga	18
Fagottino di orata con carciofi	18
Filetto di spigola in crosta di patate	18
Chateaubriand di tonno con le sue salse	22
Pescato del giorno (tonno, ricciola, pezzonia, gallinella, scorfano, S. Pietro, dentice ecc), alla griglia, al forno, in guazzetto	l'etto 7
Orata, Fragolino, Spigola al sale	l'etto 7
Fritto imperiale*	20
Astice alla catalana	40
Gran Grigliata scampi, gamberoni, pesce bianco e calamari*	28
Gamberoni* flambati al Cognac	20
Crostacei (vapore / grill / catalana)	l'etto 10

LA CARNE ALLA BRACE

Tagliata di controfiletto di manzo con patate al rosmarino	18
Entrecote di manzo	18
Filetto di manzo	22
Fiorentina	al kg 50
Costata	al kg 45
Maialino sardo allo "Schironi" (su prenotazione)	15

I CLASSICI

Straccetti di manzo rucola, pachino e grana	15
Fettina panata "orecchio d'elefante"	18
Hamburger Special di Chianina con sfogliatine di patate fritte	14

· I DOLCI ·

Tortino al cioccolato di Valrhona cuore caldo e gelato di crema	7
Raviolo d'ananas farcita con mousse di cioccolato bianco e riduzione al balsamico	7
Tarte tatin di mela con gelato di vaniglia e calvados	7
Millefoglie sbriciolata con crema chantilly, cioccolato 90%	7
Semifreddo alla nocciola di Giffoni IGP	7
Tiramisu à la minute con Savoirdi di Monne	7
Seadas con miele sardo di corbezzolo e arancia	7
Sorbetti dello Chef	5
Crema brûlée alla vaniglia del Madagascar	7