castelletto
RESTAURANT LOUNGE BEACH

ALTEMASI
TRENTODOC

Antipasti*

INSALATA DI MARE "SUMMER" CASTELLETTO 18

Polpo Mediterraneo| Seppia | Moscardino | Gamberi | Farro | Prezzemolo |Avocado | Mango| Papaya | Ananas | Anguria | Lime | Olio Extravergine d'Oliva

BRANDACUJUN 16

Baccalà| Patate| Olive| Pinoli| Zeste di lime| Aglio| Pepe| Olio Extravergine di Oliva|Pane|

COZZE ALLA MARINARA 14

Cozze|Aglio|Prezzemolo|Limone|Pepe

TARTARE DI FASSONA CON CREMA AL GORGONZOLA 16

Fassona|Verza rossa marinata| Olio evo|Maionese |

I Nostri Crudi*

CRUDINO ON THE BEACH CON CITRONETTE 28

Gambero rosso di Mazara|Ostrica Tentation|Salmone| Cannolicchio|Scampo grande|

TRILOGIA DI TARTARE DI TONNO 18

Tonno|Avocado|Burrata|Lime|Olio Evo

SCEGLIBILI SINGOLARMENTE :

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 8 cad.

OSTRICA TENTATION 5 cad.

SCAMPO GRANDE 9 cad.

BULOTS 2,5 cad.

CANNOLICCHIO 3 cad

Primi*

IL NOSTRO SPAGHETTO ALLO SCOGLIO 20

Spaghetti " De Cecco" | Scampo| Gamberi | Granchio | Cozze | Vongole | Polpo | Seppia | Moscardino | Pomodoro | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Prezzemolo | Panure

TAGLIOLINO VONGOLE 22/ SFUMATO AL GIN PORTOFINO 25

Vongole| Prezzemolo | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Pepe

STREGOLONE AL TONNO ROSSO 16

Stregolone| Pescato| Pomodoro fresco|Succo di Pomodoro|Olive|Basilico|Aglio|Olio|

TAGLIOLINO ALLA GRANSEOLA 20

Tagliolini all'Uovo|Mezzo Granchio | Basilico | Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Prezzemolo | Panure

TROFIE AL PESTO GENOVESE 14

Trofie | Pesto Genovese | Patate | Fagiolini | Basilico | Olio Extravergine di Oliva

Dal Nostro Acquario*

TAGLIOLINI AL 1/2 ASTICE BLU (400/600Gr) CON POMODORO FRESCO E BASILICO 35

Tagliolini all' Uovo | Mezzo Astice Blu | Basilico| Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi | Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine di Oliva | Panure

TAGLIOLINO ALL'ARAGOSTA INTERA (800/1000gr.) 200

Tagliolini all' Uovo | Aragosta intera | Basilico| Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi | Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine di Oliva | Panure

TAGLIOLINO ALLA 1/2 ARAGOSTA (800/1000gr.) 100

Tagliolini all' Uovo | 1/2 Aragosta | Basilico| Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi | Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine di Oliva | Panure

ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO (400/600 gr). GRIGLIATO CON VERDURE 70

Astice Intero Grigliato| Verdure di Stagione I Salsa Castelletto I Olio Extra Vergine

ARAGOSTA GRIGLIATA INTERA(800/1000 gr.) CON CAPONATA DI VERDURE 200

Aragosta Grigliata| Verdure di Stagione Salsa I Castelletto I Olio Extra Vergine

SERVIZIO 2

no glutine

Secondi

BRANZINO " BUTTERFLY " GRIGLIATO CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO E CITRONETTE 22

Branzino| Olio Extra Vergine di Oliva | Pepe |Prezzemolo| Aglio|Rosmarino | Salsa Dedicata|Patate|Citronette |

FRITTURA DI ACCIUGHE NOSTRANE 16

Acciughe | Zucchine | Carote | Olio di Semi | Farina di Semola | Farina 00 | Limone

FRITTO MISTO DEL GOLFO 24

Totano | Gamberi | Paranza | Zucchine | Carote | Farina di Semola | Farina 00 | Olio di Semi | Limone

CALAMARO PIASTRATO CON CITRONETTE 22

|Calamaro| | Prezzemolo| Olio evo|Aglio|Insalata|Pomodori|

HAMBURGER DI FASSONA 200gr 16

Hamburger di Fassona | Erbe Aromatiche | Insalata| Patate Fritte |Maionese |Salsa Barbecue |

Insalate

LA CLASSICA 15

Misticanza|Pomodoro|Tonno|Olive|Carote|Verza|Mozzarelline|

SPECIAL BURRATA CAPRESE 17

Burrata| Pomodoro Rosso| Pesto Genovese |Pistacchio|Patè di olive taggiasche|Olio Extra Vergine di oliva|

CESAR SALAD 17

Bastoncini di Pollo fritto| Misticanza | Parmigiano Reggiano 36 Mesi |Salsa Yogurt |Avocado| Peperoni| Crostini di Pane

PALMAS SALAD 19

Croquetas con tartare di gambero|Insalata| Verza

SERVIZIO 2

no glutine

Sandwich Gourmet

RED PILLI 17

Pane Nero al Carbone Vegetale| Tartare di Tonno| Insalata Verde| Cipolla di Tropea| Pomodoro|Burrata| Verza |Maionese alla Curcuma

WILDNESS 16

Pane Nero al Carbone Vegetale | Sashimi di Salmone| Avocado| Cipollotto| Insalata Verde|Salsa Guacamole| Verza | Salsa Yogurt

HAMBURGER TERRE ROSSE 14

Pane Bianco| Hamburger di Fassona Piemontese |Insalata| Verza |Pomodoro |Edamer |Cipolla di Tropea| Salsa Barbeque|Maionese Classica|

Acqua, Birra e Vino

Acqua Panna e San Pellegrino da 0.75 cl **4**

Acqua microfiltrata da 0.75 cl naturale e frizzante **3**

Birra lager piccola **4**

Birra Messina **5**

Birra lager Media **6**

Birra Ichnusa **5**

Birra Menabrea **5**

Birra Leffe Rouge **6**

Calice di vermentino o pigato **7**
Calice di Trento DOC Altemasi 10

Calice **5** ¼ di litro **6** ½ litro **10**

ALTEMASI
TRENTODOC

Preghiamo i Signor Clienti di comunicare ai camerieri qualsiasi tipo di allergia/intolleranza
Le guarnizioni presenti nei piatti (petali, fiori, germogli, panure non sono scritte nel menù

Tutto il pesce da noi acquistato destinato ed essere consumato crudo, praticamente crudo o cotto è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
* Nel caso di irreperibilità del prodotto fresco (Preventivamente abbattuto) potrebbe essere utilizzato il medesimo congelato

SERVIZIO **2**