Burro&Alici

Gli Antipasti

*CR - P - SO - U**	Poker di Tartare (Gambero rosso, Gambero rosa, Scampo, Mazzancolla e Tonno)	€20,00
C - L - P	Selezione di alici del Cantabrico, Tirreno e Adriatico con burro e riduzione di lamponi	€ 14,00
M	Cozze con San Marzano e basilico	€ 13,00
M - S - SO	Seppia al vapore con verdure, alghe marinate e sesamo nero	€ 12,00
P - L - C	Porchetta di tonno con burrata, pomodori secchi, finocchietto e pane carasau	€ 13,00
S - L - C – P –F - SO	I Nostri Marinati (alici, triglia, sgombro, salmone)	€ 13,00
L - M	Polpo arrostito con soffice di patate, datterini gialli e olive taggiasche	€ 14,00
*C - SO - U - CR**	Croccante di gamberi con maionese alla soia	€ 13,00
*P - SED- C**	Trippa di rana pescatrice	€ 15,00
M - SED - C	Raguse sgusciate al finocchietto selvatico	€ 13,00
P – C - U	Alici fritte con maionese al lime e avocado	€ 12,00
M - L - P - SO - S - F - C	Antipasto freddo (seppia, salmone, sgombro, alice del cantabrico, tonno in porchetta, salume di pesce)	€ 20,00
M - C - SED - SO - CR - U - L	Antipasto caldo (cozze, croccante di gamberi, spuma con seppia, trippa di rana pescatrice)	€ 20,00
L - P - M - SO - S - F - U - C	Antipasto completo (seppia, salmone, sgombro, alice del cantabrico, tonno in porchetta, salume di pesce),(cozze croccante di gamberi)	€ 24,00

I Primi

U - C- SED - M	Tagliatelle al nero di seppia con ragù di mare bianco e pomodori infornati	€ 15,00
C - P - SED - U	Gnocchetti con ragù di tonno fresco, pomodorini e olive taggiasche	€ 14,00
C - M - SED	Spaghettoni "Mancini" con cozze, San Marzano, nduja e basilico	€ 14,00
*C - U - SED - M - CR**	Chitarrine o passatelli con molluschi e crostacei	€ 14,00
CR - P - M - SED	Risotto del pescatore (minimo 2 porzioni)	€ 14,00

I Secondi

M - C	Calamari grigliati con fagiolini, bergamotto e olio e.v.o	€ 19,00
P - M - C	La vera grigliata dell' Adriatico	€ 28,00
C - CR – M*	Spiedini di calamari e gamberi alla griglia	€ 16,00
C - P	Frittura di paranza con verdure (pesce con lische dell'Adriatico)	€ 19,00
C – CR – M*	Frittura calamari e gamberi con verdure	€ 19,00
C – CR – P - M	Frittura mista con verdure	€ 19,00

Pesce di grossa taglia al forno o ai carboni secondo il mercato € 6 l'etto

Le Proposte di carne

F	Battuta di carne con misticanza, frutta secca, melograno e caviale di aceto balsamico	€ 16,00
U – SED - C	Tagliatelle fatte a mano con ragù bianco di coniglio	€ 13,00
U – C - SED	Gnocchetti con sugo d'anatra	€ 13,00
L - SED	Tagliata di manzo ai carboni	€ 22,00
C – U*	Cotoletta di pollo e patatine	€ 10,00

I Contorni

C – U*	Olive all'ascolana	€ 8,00
C	Patatine fritte	€ 5,00
	Insalata verde o mista	€ 4,00
F	Insalata di mistianza con frutta secca e melograno	€ 7,00
*	Erbe di campo ripassate	€ 5,00

Maggior parte dei piatti proposti possono essere preparati con ingredienti Gluten Free

Burro&Alici

info@ristoranteburroealici.it

+39 0721 96 12 00

Le Proposte vegane

C	Crema di verdure con Tofu, funghi Shiitake e pane carasau	€ 12,00
F- C	Tacconi con farina di fave con verdure di stagione e granella di nocciole	€ 12,00
C	Chips di topinambur	€ 6,00

Menu Degustazione *(minimo 2 ordinabili)*

Antipasto freddo

Antipasto caldo

Bis di primi a scelta (massimo due tipologie ordinabili)

Grigliata di spiedini Frittura con verdure

Insalata di misticanza

Sorbetto e caffè

€ 50,00 a persona

Bevande e digestivi esclusi

* In mancanza di alimenti freschi verranno serviti prodotti surgelati di ottima qualità

Coperto , entree e pane fatto in casa € 2,50

Menu Degustazione Le Proposte vegane

Burro&Alici

Perchè scegliere le nostre pizze

- Farine rigorosamente italiane
- Ingredienti di Alta Qualità
- Lievitazione di almeno 48 ore
- Forno a legna

Pizze rosse

Rossini (pom., mozz. fior di latte, uovo sodo, maionese)	€ 9,00
Marinara (pom., prezzemolo, olio, aglio)	€ 7,00
Margherita (pom., mozz. fior di latte)	€ 7,50
Diavola (pom., mozz. fior di latte, olive , salame piccante e peperoncino)	€ 9,50
Napoli (pom., mozz. fior di latte, alici cantabrico, capperi, origano)	€ 9,50
Wurstel (pom., mozz. fior di latte, wurstel)	€ 8,00
Capricciosa (pom., mozz. fior di latte, funghi, salsiccia, cotto, carciofi)	€ 9,50
4 Stagioni (pom., mozz. fior di latte, funghi, salsiccia, cotto, olive, carciofi)	€ 9,50
Bomba (pom., mozz. fior di latte., salsiccia, salame picc., grana, peperoni)	€ 9,50
Frutti di Mare (pom., prezzemolo, aglio e frutti di mare)	€ 13,00
Gustosa (pom., salame piccante, salsiccia, rucola, grana e tabasco)	€ 9,50

Pizze bianche

Fornarina (olio, sale, rosmarino o cipolla)	€ 4,00
Caprese (mozz. fior di latte, pomodoro a fette, olio, origano e basilico)	€ 8,50
Boscaiola (mozz. fior di latte, funghi freschi, salsiccia e prezzemolo)	€ 9,00
Bufalina (mozzarella di bufala, pendolini, basilico)	€ 10,00
Gamberi Zucchine (mozz. fior di latte, zucchine, gamberi, prezzemolo, pendolini)	€ 9,50
Bresaola (mozzarella di bufala, pendolini, bresaola, rucola, grana)	€ 10,50
Campagnola (mozz. fior di latte, erbe di campo, salsiccia, parmigiano)	€ 9,50
Ortolana (mozz. fior di latte, melanzane, zucchine, pendolini e rucola)	€ 9,00
Parmigiana(mozz.fior di latte, grana, melanzane fritte, pendolini e salsiccia)	€ 10,00
Stracchino Rucola (mozz. fior di latte, stracchino e rucola)	€ 8,50
Trevigiana (mozz. fior di latte, radicchio, salsiccia, noci e radicchio a crudo)	€ 9,50
4 Formaggi (mozz. fior di latte, emmental, gorgonzola, parmigiano, pepe)	€ 9,50
Carbonara (mozz. fior di latte, tuorlo d'uovo, guanciale, Pecorino Romano e pepe)	€ 10,00
Tirolese (mozz. fior di latte porcini, gorgonzola e speck)	€ 9,50

Burro&Alici

Da Stuzzicare nell'attesa...

Patate fritte	€ 5,00
Olive all'ascolana	€ 6,50
Fiori di zucca	€ 6,00
Jalapeno	€ 6,00
Chips di topinambur	€ 5,00
Mix di fritti	€ 10,00

Pizze gourmet

Burro & Alici (alici dell'Cantabrico, fiocchi di mozzarella, pomodorini, caviale di aringa)	€ 14,00
Levante (mozz fior di latte, porcini, gamberi, pesto di rucola e pinoli)	€ 13,50
Ponente (fiocchi di burrata, porchetta di tonno, pomodori secchi e finocchietto)	€ 13,50
Grecale (mix di insalate, bufala, salmone norvegese affumicato, frutta secca)	€ 16,00
Libeccio (pomodoro, burrata, nduja, tonno fresco, olive tagg. e basilico)	€ 15,00
Maestrale (fior di latte, patate, tentacolo di polpo, olive tagg., pendolini e prezz.)	€ 16,00
Tramontana (stracciatella di burrata, pend. al timo, alici del Cantab., capperi e basilico)	€ 14,00
Baltico (pom., mozz. fior di latte, tartare di chianina e puntarelle)	€ 15,00
Adriatico (pom., sgombro marinato, crema di olive nere, cipolla di Tropea e ricotta)	€ 14,00
Pacifico (mozz. fior di latte, funghi pioppini, patate al burro, salsiccia e tartufo nero)	€ 15,00
Senese (mozz.fior di latte, crudo di cinta senese 24 mesi,stracciatella di burrata e basilico)	€ 13,00
Bolognese (fiocchi di bufala, mortadella di Bologna IGP, granella di pistacchio)	€ 14,00
Fior d'Alice (mozz. fior di latte, pend., fiori di zucca fritti, alici Cant., fiocchi di latte a crudo)	€ 14,00

Supplementi

Prosciutto crudo 24 mesi	€ 3,50
Mozzarella di bufala	€ 2,00
Altri / carne	€ 1,00/2,00
Pesce	€ 2,00