

MENÙ

L'ARCHETTO



Bocca di Magra

Tel. 338 8434562 - 0187/609017

www.ristoranteantipasteria.com

archettoboccadimagra@gmail.com

Menu Antipasteria

La nostra specialità

*Il menù
si articola in 5 differenti portate
di pesce
scelte dalla cucina
per farvi gustare
i diversi sapori
del nostro mare.*

34,00 a persona

Questo menu si prepara per tutto il tavolo

ANTIPASTI

ACCIUGHE MARINATE ALLA LIGURE 12,00

con pomodoro fresco, erbe aromatiche e pan brioche

PARMIGIANA DI BACCALÀ 14,00

Trancio di baccalà fritto, melanzana grigliata al timo, scamorza affumicata e salsa di pomodoro

GAMBERI IN MANTELLO CROCCANTE 14,00

Gamberi sgusciati e avvolti in fili di pasta Kataifi fritti, con cavolo cappuccio al cumino e sesamo

ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE CON POMODORO E BASILICO 14,00

Cozze di La Spezia e vongole veraci in brodetto di pesce al pomodoro con basilico e crostino di pane

POLPO AFFUMICATO

su dadolata di patate croccanti 12,00

BRODO BASTARDO

Vellutata tiepida di ceci, pomorodi secchi salsa profumata all'aglio e briciole di pane 12,00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI FRUTTI DI MARE 14,00

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE E BOTTARGA 14,00

Pastificio Fiore Genova

SPAGHETTI NERI AL MOJITO 14,00

Con tartare di branzino, lime, menta e gocce di rum bianco

TRENETTE ALL' ARCHETTO 14,000

Con calamari, olive taggiasche e mandorle tostate

RISOTTO Vialone Nano AGLI SCAMPI 14,00

Rosmarino e gocce di mango

BUSIATE CON ACCIUGHE E FINOCCHIETTO 14,00

(pasta di semola pastificio Morelli) con uvetta pinoli e pomodorini

PANIGACCI AL PESTO 12,00

SECONDI PIATTI

FRITTURA DI BARCA 18,00

Calamari, gamberi, acciughe e piccoli pesci, serviti con verdure fritte

GRIGLIATA MISTA 30,00

Tranci di pesce, gamberoni, verdure grigliate

PESCE UBRIACO 22,00

Pescato stufato al Vermentino con capperi, olive, pomodori secchi e patate al rosmarino

MILLEFOGLIE DI TONNO

Con arachidi, rucola, salsa alla curcuma e pomodoro

16,00

INSALATA DI MARE TIEPIDA 22,00

Filetto di pescato, frutti di mare, verdure crude, emulsione agli agrumi

UOVO ALL'ACQUA (né fritto nè bollito) con tonno fresco, melanzana grigliata, pomodoro, mozzarella di bufala, cipolla fritta

14,00

MENÙ BAMBINI

PASTA CORTA BIO FELICETTI (50 GR)
AL POMODORO / AL BURRO / ALL'OLIO

COTOLETTA DI POLLO

e

PATATINE FRITTE

PANE E NUTELLA

12,00

COPERTO 2,00

ACQUA 1,00

Per Vostra Informazione:

Il pesce destinato ad essere consumato **crudo** 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

Tutti i piatti presenti nel menu talvolta possono essere prodotti con ingredienti **surgelati** all'origine oppure acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria. Qualora il pesce superasse i 5 gg di stoccaggio verrà definito prodotto congelato e segnalato.

Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano **allergie** o **intolleranze** sono disponibili rivolgendosi al personale.

VINI SPUMANTI e FRIZZANTI

Piemonte

Ceretto Arneis Blange' 2019 35,00

Veneto

Conte Collalto Prosecco superiore extra dry 2019 20,00

Lombardia , FRANCIACORTA

Monzio Compagnoni Brut 2012 34,00

Monzio Compagnoni Brut Rosè 2009 44,00

Ricci Curbastro Brut Saten 2014 32,00

Ricci Curbastro dosaggio zero 2009 54,00

Ricci Curbastro Brut Magnum 1,5lt 46,00

Champagne

Janisson & Fils blanc de blanc 80,00

Janisson & Fils rosè 80,00

VINI BIANCHI

della Liguria e dei Colli di Luni

FRIZZANTI

<i>Cantine Lunae Stregato dalla Luna</i>	16,00
<i>Cantine Lunae N°1 Brut</i>	19,00
<i>Cantine Lunae N1 Brut Rosato</i>	19,00
<i>Punta Crena, La Finarina,</i>	18,00
<i>Punta Creana, Lumassina 2018</i>	20,00
<i>Terra della Luna , Vinacciolo di Luna 2018 non filtrato</i>	24,00

FERMI

Liguria

<i>Punta Crena Pigato vend. tardiva 2011</i>	32,00
<i>Punta Crena Mataossu 2019</i>	
<i>Le Rocche del Gatto Pigato Spigau Crociata 2010</i>	26,00
<i>Le Rocche del Gatto Pigato 20199</i>	24,00
<i>PinoGino Bianchetta genovese 2019</i>	20,00
<i>Ka Mancinè Tabaka 2018</i>	24,00
<i>Granac Gigò 2017 Colli savonesi</i>	22,00

Colli di Luni

<i>Conti Picedi Benettini, Vermentino 2018</i>	18,00
<i>O. lambruschi, Vermentino Costa Marina 2019</i>	25,00
<i>Cantine Lunae, Vermentino Etichetta Nera 2019</i>	18,00
<i>Cantine Lunae , Albarola 2019</i>	18,00
<i>Cantine Lunae, Cavagino 2017</i>	33,00
<i>Pascale Francesca, Vermentino i Pilastrini 2019</i>	19,00
<i>Terra della Luna, Vermentino Plinio 2018</i>	26,00
<i>Terra della Luna, Lun'antica 2018 vend tardiva</i>	28,00
<i>Linero Vigna del Generale 2018</i>	22,00

<i>Pietra del Focolare Vermentino Solarancio 2019</i>	<i>24,00</i>
<i>Pietra del Focolare Vermentino L'Aura di Sarticola 2017</i>	<i>34,00</i>
<i>Cantina Terenzuola, Fosso Corsano 2019</i>	<i>24,00</i>
<i>Cantina Terenzuola, Permano 2017</i>	<i>34,00</i>

Cinque Terre

<i>Terenzuola Cinque Terre doc Riomaggiore 2019</i>	<i>26,00</i>
<i>Arrigoni, Rosa di Maggio, Pipato 2017</i>	<i>40,00</i>

Colline di Levante

<i>Ca' du Ferrà Bonazolae 2019</i>	<i>24,00</i>
------------------------------------	--------------

Lunigiana

<i>Castel del Piano, Durlindana 2018</i>	<i>26,00</i>
--	--------------

VINI BIANCHI ITALIANI

Valle d'Aosta

Château Feuillet Petit Arvine 2018 34,00

Piemonte

Orsolani, Erbaluce di Caluso, La Rustia 2018 26,00

Fontanassa Timorasso Marin 2016 26,00

Traversa Arneis 2018 22,00

Alto Adige

Tramin,, Sauvignon 2019 22,00

Ritterhof, Gewürtztraminer 2018 24,00

Andi Sölva , Pinot Bianco 2018 28,00

Andi Sölva , Riesling Mitterberg 2017 28,00

Alois Lageder, Pinot Grigio Porer 2018 Bio 26,00

Alois Lageder Chardonnay Löwengang Bio 2016 50,00

Alois Lageder Chardonnay 2019 24,00

Friuli

Venica Collio Friulano Ronco delle Cime 2017 32,00

Venica Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2019 30,00

Venica Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2017 45,00

Gravner Ribolla Anfora 2007 74,00

Lazio

Terra delle Ginestre moscato di Terracina 2017 26,00

Terra delle Ginestre Lentisco (bellone) 2016 30,00

Abruzzo

Cataldi Madonna , Pecorino Giulia 2017 28,00

Marche

La Valle del Sole, Passerina 2018 24,00

Puglia

I Pastini, Valle d'Itria, fiano minutolo, Rampone 2017 26,00

Campania

Fontanavecchia Falanghina del Sannio DOP 2018 22,00

Ciro Picariello Fiano di Avellino 2017 24,00

Terre del Principe Pallagrello 2018 IGP 24,00

Calabria

Librandi Efeso 2016 28,00

Sicilia

Scilio Etna bianco bio 2018 24,00

Scilio Etna bianco 1815 bio 2016 32,00

Castellaro, Bianco Pomice Lipari 2017 34,00

VINI ROSSI E ROSATI

della Liguria e dei Colli di Luni

Liguria

<i>Le Rocche del Gatto Macaiolo 2014</i>	26,00
<i>Le Rocche Del Gatto Rossese 2016</i>	24,00
<i>Az. Agricola Punta Crena, Cruvin 2016</i>	22,00
<i>BioVio, Granaccia 2017</i>	28,00
<i>Kò Macinè Rossese di Dolceacqua 2017</i>	30,00
<i>PinoGino Ciliegiolo 2018</i>	20,00
<i>Rossese di Dolceacqua doc "Beragna" 2018</i>	26,00
<i>Deperi, Ormeasco Sciac-trà 2017</i>	26,00

Colli di Luni

<i>Cantine Lunae, Niccolò V 2014</i>	22,00
<i>Cantine Lunae, Vermentino nero 2019</i>	28,00
<i>Cantine Lunae, Mea Rosa 2019</i>	18,00
<i>Santa Caterina , Ghiarétolo 2015</i>	24,00
<i>Terra della luna, Sci' di Luna, sirah, 2014</i>	34,00
<i>Terra della Luna, Caligrè, granaccia, I.G.T. 2015</i>	80,00
<i>Terra della Luna, Caligrè granaccia I.G.T. 2017</i>	36,00
<i>Conti Picedi Benettini Rosato del Conte IGT 2019</i>	18,00
<i>I Pilastrì Vermentino nero 2017</i>	22,00
<i>Cantina Terenzuola La merla della miniera 2017</i>	24,00

VINI ROSSI ITALIANI

Val d'Aosta

Chateau Feuillet Torrette 2016 26,00

Piemonte

Sottimano Langhe Nebbiolo 2016 32,00

Poderi Marcanini Barolo Brunate 2012 52,00

Poderi Marcanini Barolo Brunate la Morra 2015 40,00

Alto Adige

Burgraffler Merano Pinot nero 2015 24,00

Andi Sölva Caldaro Classico "Sea" 2017 24,00

Alois Lageder Manus Pinot Nero 2016 riserva 34,00

Friuli Venezia Giulia

Ronco delle Betulle, Rosazzo, Pignolo 2008 48,00

Liguria

Le Rocche del Gatto Macaiolo 2014 26,00

Le Rocche Del Gatto Rossese 2016 24,00

Deperi, Ormeasco di Pornassio 2013 26,00

Az. Agricola Punta Crena, Cruvin 2016 22,00

BioVio, Granaccia 2017 28,00

Kò Macinè Rossese di Dolceacqua 2017 30,00

Lunigiana

Castel del Piano Melampo (Pinot Nero) 2015 36,00

Castel del Piano Clarè (Canaiolo) 2018 22,00

Toscana

Montenidoli, Chianti Colli Senesi, Il Garrulo 2017 34,00

Fornacelle, Zizzolo Bolgheri 2016 28,00

<i>Cortonesi, Brunello di Montalcino DOCG 2013</i>	<i>69,00</i>
 <u>Emilia Romagna</u>	
<i>Zucchi , Lambrusco di Sorbara</i>	<i>18,00</i>
 <u>Puglia</u>	
<i>I Pastini ,Valle D'Itria, Susumaniello 2016</i>	<i>28,00</i>
 <u>Campania</u>	
<i>Terre del Principe, Castello delle Femmine 2016</i>	<i>26,00</i>
<i>Fontanavecchia, Aglianico del Taburno ris. DOCG 2010</i>	<i>54,00</i>
 <u>Sicilia</u>	
<i>Valle dell'Acate, Vittoria (RG) Frappato 2016</i>	<i>28,00</i>
<i>Scilio, Valle Galfina Etna, Orpheus bio 2013</i>	<i>38,00</i>
<i>Scilio Etna rosso bio 2015</i>	<i>30,00</i>
<i>Scilio Etna Rosso Alta Quota bio 2015</i>	<i>64,00</i>
 <u>Sardegna</u>	
<i>Mogoro, Monica di Sardegna S.Bernardino 2014</i>	<i>24,00</i>
 <u>Molise</u>	
<i>Cipressi, Collequinto Tintilia rosato 2018</i>	<i>34,00</i>
<i>Cipressi, Settevigne Tintilia 2015</i>	<i>36,00</i>

*Vino a calice
4/6,00*