LE CALE
ristorante sul mare

ANTIPASTI

MARE VERO **polpo, triglia, sgombro, calamaro, gambero, pesce spada, crema di asparagi, germogli, pesto verde**	**20,00 €**
L'ORTO IN TAVOLA **zucchina ripiena su insalata pantesca scomposta.** zucchina, pomodoro, aglio, capperi, olio, sale, pepe, **mandorle**, prezzemolo, **pangrattato, grana, uovo,** crema di patate, polvere di olive, cipolle, basilico	**15,00 €**
***GRAN CRUDO** **scampo, gambero, tonno, pesce spada, calamaro**	**35,00 €**
L'UOVO POCHÈ **uovo** cotto a bassa temperatura su patate schiacciate e **pesce spada affumicato**, prezzemolo	**15,00 €**
***GIARDINO MARINO** marmorizzazione di **gambero rosso**, cuor d'arancia, riduzione di **burrata** con olio agli agrumi, sale nero, germogli	**18,00 €**
***ARANCINA NUDA** sfera di **gambero rosso**, ripiena di crema di **cozze** su crema di piselli	**18,00 €**
TARTARE DI MANZO condita al tavolo al momento	**18,00 €**
ROSA DI TONNO **tonno** marinato con olio e sale maldon su crema di **mozzarella** e granella di **pistacchio**	**18,00 €**

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato.

Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze
Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale
Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00 €

LE CALE
ristorante sul mare

PRIMI

SPAGHETTONI DELICATI colatura di **alici**, battuto di **scampo** e limone, **burro, cipolla**	**18,00 €**
RAVIOLI DI GAMBERO **con ragù di calamaro e pomodori** **gamberi**, **c alamaro,** pomodorino giallo, pomodoro confit, **sedano**, carote, cipolla**,** patate	**20,00 €**
PACCHERO SAZIO zucchine, limone, **stracciatella, gambero**	**18,00 €**
FREGOLA CON ZUPPA DI MOGNUSA carote, pomodoro concentrato, **sedano,** cipolla, olio, sale	**20,00 €**
SPAGHETTONE NERO LA MIA TERRA aglio nero, filetti di **acciuga**, capperi, peperoncino, **burratina**	**18,00 €**
TAGLIATELLE MARINE **scampi,ostrica, "conza",** aglio nero	**20,00 €**
BUSIATE LE CALE pomodori secchi, capperi, **pangrattato, pinoli**, uvetta, aglio	**15,00 €**

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato. Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00 €

LE CALE
ristorante sul mare

SECONDI

***IL FRITTO** **calamari, gamberi,** chips di cipolla, **sardina, triglia**	**20,00 €**
SGOMBRO BUTTUNATO **pangrattato,** capperi, prezzemolo, **grana, albume,** pomodoro, **acciuga,** crema di ceci	**20,00 €**
***ZUPPA'DI MARE CRUDA E COTTA** **gambero, scampo, tonno, pesce spada,** pomodoro	**20,00 €**
TONNO VITELLATO **tonno** marinato in salsa umami (**vino**, **birra**, salsa di **soia**), **sedano**, carote, cipolla, alloro, **vino** rosso, carne bovina, **maionese** al cappero	**20,00 €**
SEPPIA GRATINATA arancia, limone, **pangrattato**, capperi, prezzemolo, **grana**, **uovo**, **pinoli**, acciuga, patate, carote	**18,00 €**
ORATA SOFFICE orata marinata in olio **ginger** 24h, zefferano, vellutata di patate, **cipolla**, **latte**, **semi** di papavero, sale rosso	**18,00 €**
TAGLIATA DI MANZO manzo, **scaglie di grana**, rucola	**22,00 €**
PESCATO DEL GIORNO	**7,50 € / etto**

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato.

Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze
Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale
Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00€

LE CALE
ristorante sul mare

CONTORNI

INSALATA PANTESCA patate, pomodoro capperi, olive cipolla, origano, finocchietto di mare, basilico,	**7,00 €**
INSALATA MISTA lattuga. radicchio, pomodoro, carote	**5,00 €**
POMODORI, BASILICO E CAPPERI	**5,00 €**
INSALATA DI ARANCE E FINOCCHIO	**8,00 €**
VERDURE GRIGLIATE zucchine, melanzane, radicchio	**7,00 €**

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato.

Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze
Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale
Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00 €

LE CALE
ristorante sul mare

DESSERT

BACIO PANTESCO **Birra** - **farinna00** - **ricotta** - zucchero - scorza di limone	**7,00 €**
CASSATINA SICILIANA Fecola di patate - **uova** - zucchero - lievito-**mandorle** -frutta candita - **rum** - **ricotta** - cioccolato	**7,00 €**
FRESCA ESTATE **pasta sfoglia**, **crema chantilly**, frutta fresca, cacao	**7,00 €**
SEMIFREDDO AL PASSITO **Uova** - **panna** - zucchero - passito - uva passa - croccante alle **mandorle**	**7,00 €**
TIRAMISÙ **Mascarpone** - **uova** - caffè - zucchero - **biscotti** secchi	**7,00 €**
CHEESECAKE AI SAPORI DELL'ISOLA **Formaggio** spalmabile **- biscotti** secchi - **burro** - marmellata di uva di Pantelleria - arancia - fichi - mentuccia	**7,00 €**

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato.

Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze
Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale
Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00 €

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	*Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)*	*8*	*Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)*
2	*Crostacei e prodotti a base di crostacei*	*9*	*Sedano e prodotti a base di sedano*
3	*Uova e prodotti a base di uova*	*10*	*Senape e prodotti a base di senape*
4	*Pesce e prodotti a base di pesce*	*11*	*Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
5	*Arachidi e prodotti a base di arachidi*	*12*	*Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg*
6	*Soia e prodotti a base di soia*	*13*	*Lupini e prodotti a base di lupini*
7	*Latte e prodotti a base di latte*	*14*	*Molluschi e prodotti a base di molluschi*

"Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime"



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific need.



Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unvertraglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmittlen und unsere Getranke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.



Cher visiteur, is vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésutez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Firmato
La direzione