

Castel Volturno

CALATHEA

NATURAL SEA EXPERIENCE



ANTIPASTI

Polpo arrosto*, salsa alla luciana ¹⁴	20
Carpaccio di orata, salsa yogurt e mela verde ¹⁻³⁻⁷	22
Mini roll bun, stracotto di manzo, cavolo viola, maionese al wasabi ¹⁻³⁻⁷	18
Cubo di salmone marinato alla barbabietola, riduzione di soia, alga wakame ⁴⁻⁶	22
Polpette di fagioli, guacamole e nachos ¹	16

La materia prima potrebbe essere surgelata all'origine.

PRIMI

Gnocchi di semola, mazzancolle, peperoni e pane profumato ¹⁻²	22
Tubetto, cozze, fagioli cannellini, nduja di spilinga ¹⁻¹⁴	20
Linguine, vellutata di piselli, guanciaie, salsa al pecorino ¹⁻⁷	18
Spaghettoni alla nerano di mare ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴	22
Raviolo caprese ai tre pomodori ¹⁻⁷	20

La materia prima potrebbe essere surgelata all'origine.

SECONDI

Frittura di gamberi e calamari* 1-2-14	20
Entrecôte rioplatense con patate al rosmarino	22
Spigola fritto, scarola riccia e papacelle 1-4	22
Braciola di coniglio, funghi orecchioni e porro 1	20
Cernia bianca, carciofi e provola affumicata 4-7	24

La materia prima potrebbe essere surgelata all'origine.

ALLERGENI

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latticini
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Tutti i prodotti somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



Restaurant | Beach Club | Sunset Bar