



LA
SCALETTA
IL MARE IN TAVOLA
SINCE 1850

Chef Dino Ricci

Il nostro Chef Dino Ricci vi augura una piacevole esperienza e vi informa che tutti i prodotti somministrati a crudo vengono sottoposti a rigidissimi controlli qualitativi in tutta la catena, dall'acquisto alla somministrazione inclusi quelli descritti nel Piano HACCP riferiti *al Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04* e che prevedono un rapido abbattimento di temperatura mediante abbattitore.



PISA



Tabella degli allergeni:

1 Sedano, 2 Crostacei, 3 Pesce, 4 Latte, 5 Senape, 6 Arachidi, 7 Soia, 8 Cereali, 9 Uova, 10 Lupini, 11 Molluschi, 12 Frutta a guscio, 13 Sesamo, 14 Solfiti

* Nota informativa:

Se soffre di allergie od intolleranze alimentari lo segnalali ai nostri chef de rang che sapranno metterla in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali è allergico/a od intollerante. A disposizione anche una tabella dettagliata esposta alla cassa e che può richiedere al suo tavolo. Per garantire l'alta qualità delle proposte potremo ricorrere ad elementi congelati di prima scelta e abbattuti a bordo a seguito della pesca.



Antipasti

LA NOSTRA CRUDITE' (* 2, 3, 7, 11, 12, 13)

Una selezione di crostacei, molluschi, ostriche e pescati serviti a crudo

TARTARE DI SCAMPI (* 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12)

Marinata all'aceto di mele e olive taggiasche croccanti

LE TRE TARTARE CRUDITE' DI TONNO RICCIOLA E ORATA (* 3, 5, 6, 7, 12)

Marinate all'aceto balsamico bianco affumicate alle erbe

PLATEAU DE CRUDITES (* 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12, 13)

Torre a due piani di crostacei, molluschi, ostriche e pescati serviti a crudo

PLATEAU ROYAL (* 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12, 13)

Torre a tre piani di crostacei, molluschi, ostriche e pescati serviti crudi e cotti

PLATEAU DE CRUSTACES (* 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12, 13)

Due scampi, Due mazzancolle e Due gamberi rossi aromatizzati al fumo di agrumi

PIOVRA CROCCANTE (* 2, 3, 6, 7, 11, 12)

Cotta in sottovuoto a bassa temperatura, rosolata e servita con salsa di sedano rapa

DEGUSTAZIONE DI MARE (* 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12, 13)

Composizione di assaggi serviti cotti e marinati

GAMBERI IN PASTA KATAIFI (* 2, 3, 5, 7, 8, 12)

Serviti con riduzione di soia

CULATELLO DI ZIBELLO DOP (* 6, 8, 12)

Stagionato 26 mesi

- Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze -



Primi piatti

CILINDRI ALLA CLOROFILLA DI ALGHE (* 1, 2, 3, 4, 6, 9, 11, 12, 14)

Ripieni di molluschi in salsa di aglio dolce e vongole veraci

RISO MATURATO AD 1 ANNO (* 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14)

Con aragosta dell'isola d'Elba

FAGOTTELLI (* 1, 2, 3, 4, 9, 11, 12, 14)

Ripieni di piovra con gamberi rossi di Mazara del Vallo

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA (* 1, 2, 3, 4, 9, 11, 12, 14)

Ai ricci di mare e bottarga di muggine

CHITARRINE DI PASTA FRESCA (* 1, 2, 3, 9, 14)

Con astice blu e salsa al ristretto di crostacei

GNOCCHI DI PATATE VIOLA (* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 14)

Ai frutti di mare

MALTAGLIATI 100% TUORLO (* 1, 4, 9, 14)

Lepre marinata cotta a bassa temperatura e olive nocciolate taggiasche

- Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze -



Secondi piatti

GRATINATURA DI CALAMARI E CROSTACEI (* 2, 3, 6, 7, 11)

Con la sua maionese espressa

FILETTI DI ROMBO (* 1, 2, 3, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14)

Marinato all'aceto balsamico bianco, dorato e croccante con caponata di verdure

CUBETTI DI TONNO ROSSO (* 3, 5, 6, 7, 8, 12, 13)

Leggermente scottati in crosta di Pistacchi di Bronte

TAGLIATA DI RICCIOLA (* 3, 5, 6, 7, 8, 12, 13)

Alle erbe aromatiche e chips di patate viola

COMPOSIZIONE DI ASTICE ALLA CATALANA (* 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12)

Cotto a 90 gradi

SCAMPI (* 2, 3, 12)

Aperti al vapore, caviale Beluga e maionese di gamberi rossi di Mazara del Vallo

PETTO D'ANATRA (* 1, 5, 6, 7, 12, 13)

Cotto in sottovuoto a bassa temperatura, laccato al miele in salsa d'arancia e cointreau

- Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze -



Dessert

TIRAMISU' SCOMPOSTO (* 4, 6, 9, 12)

Una reinterpretazione della ricetta con spume esresse al sifone

CHEESECAKE AL LAMPONE (* 4, 6, 9, 12)

Con scaglie di cioccolato

CILINDRETTI DI PASTA FROLLA (* 4, 6, 9, 12)

Ripieni di crema al latte

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR (* 4, 6, 9, 12)

Servito con spuma al mascarpone e gelatina di arancia

WAFFLE CROCCANTE (* 4, 6, 9, 12)

Crema chantilly aromatizzata all'arancia e frutti di bosco

WAFFLE CROCCANTE (* 4, 6, 9, 12)

Con caramello salato e granella di amaretti

FLAN DI CIOCCOLATO AMEDEI 75% FONDENTE (* 4, 6, 9, 12)

Ripieno di pera con riduzione di fragole e limone

- Servizio e coperto 3,00 €. Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze -

www.ristorantelascalettapisa.com – Via Pietrasantina 107, Pisa – Tel. 0506202050