Trattoria Darsena

1993

Piccoli Peccati di Gola *(Appetizers)*

Pesciolini fritti
*Fried fish ** (All.: F - G - P)

Focaccia con lardo
White pizza with lard (All.: G)

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

Tris di bruschette
(pomodorini e basilico / crudo e stracciatella / salmone marinato e pepe rosa)
Toasts trio (basil and cherry tomatoes / raw ham and stracciatella / marinated salmon and pink pepper) (All.: G, As, P , L)

Antipasti *(Starters)*

Tris di terra
(carpaccio di manzo con rucola e grana / panna cotta al parmigiano /tortino con zucchine)
Meat trio (Beef carpaccio with rocket and parmesan / parmesan panna cotta / courgette cake) (All.: L, As, G)

Prosciutto crudo Tanara 18 mesi e burrata
Tanara raw ham aged 18 months and burrata (All.: As - L)

Antipasto della casa
(cappasanta gratinata / insalata di mare / gamberi alla catalana / pinsa con acciughe del Cantabrico / marlin affumicato / polpette di baccalà con crema di ceci)
*Home starter * (gratinated scallop / seafood salad / Catalan-style prawns / Cantabrian pinsa with anchovies / smoked marlin / cod meatballs with chickpea cream)* (All.: G - U - C - M - S - Ss - Sd - So - P)

Cozze alla marinara
Mussels wine cooked with pepper (All.: M - As)

Sapore di Mare
(insalata di seppie / tartare di tonno con menta / tartare di gamberi con lime / salmone marinato all'Aperol)
Sea Taste (Cuttlefish salad / Tuna tartare with mint / Prawn tartare with lime / Aperol marinated salmon)* (All.: G - U - C - M - S - Ss - Sd - So - P)

Souté di polpo con arance, finocchi, olive taggiasche e vinaigrette
Octopus Sauté with oranges, fennel, taggiasca olives and vinaigrette (All.: M)

Gamberone lardato croccante con chutney di pomodoro e crema di stracciatella
*Crispy larded prawn, with tomato chutney and stracciatella cream** (All.: C - As - L)

Misto gratinato (cappesante, gamberoni e totani)
*Mixed sea scallops, prawns and squid au gratin ** (All.: G - C - P - M)

**** I prodotti potrebbero essere congelati all'origine - (The products could be originally frozen)***

- La cucina è aperta dalle ore 19.00 alle ore 22.30. Per esigenze al di fuori dei suddetti orari, chiedere al personale.

- La Direzione non si assume responsabilità per eventuali danni a capi di abbigliamento non sistemati sugli appositi appendiabiti.

- Il servizio di dolci di provenienza esterna comporta un costo aggiuntivo - NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI - SI PREGA DI RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO

- La richiesta della doggy bag potrebbe comportare il costo aggiuntivo di 1 euro

Primi Piatti *(First Courses)*

Spaghetti alle vongole (fino a esaurimento)
Spaghetti with clams *(All.: G - U - As - M)*
- con bottarga di muggine *(with mullet bottarga)*

Penne alla Darsena (zafferano e speck)
"Darsena" penne (saffron and smoked ham) *(All.: G - As - L)*

Spaghetti allo scoglio
Spaghetti with seafood *(All.: G - C - P - M - As - U)*

Linguine al granchio fresco *(fino ad esaurimento)*
Linguine with fresh crab *(All.: G - C - P - As - U)*

Spaghettoni con crema di pistacchio, stracciatella e tartare di gamberi
*Spaghettoni with pistachio cream, stracciatella cheese and prawn tartare** *(All.: G - F - L - C)*

Linguine all'astice fresco *(fino ad esaurimento)*
Linguine with fresh lobster *(All.: G - C - P - As)*

Gnocchi neri al salmone
Black gnocchi (potato pasta) with salmon *(All.: G - L - U - P - As)*

Mezzemaniche all' amatriciana
Mezzemaniche with cured pork, tomato souce, Pecorino cheese, and black pepper *(All.: U - G - L)*

Tagliatelle di spinaci al ragù bianco di coniglio
Spinach tagliatelle with white rabbit ragù *(All.: U - G - L - Sd - As)*

Ravioli di erbette e ricotta, croccante di crudo, burro chiarificato e timo
Herb and ricotta ravioli, crunchy raw ham, clarified butter and thyme *(All.: G - L - U)*

Le nostre paste fresche sono fatte a mano nella migliore tradizione casalinga - All our fresh pasta are handmade

Risotti (minimo per due persone - *minimum 2 people*) - <u>attesa min. 25 minuti</u>

Riso carnaroli con scampi, la loro bisque, asparagi e burrata
*Carnaroli rice with large prawns, their bisque, asparagus and burrata** *(All.: C - L - P - As)*

Riso carnaroli al radicchio e pere caramellate con riduzione al castelmagno
Carnaroli rice with chicory and caramelized pears with castelmagno cheese reduction *(All.: L - As)*

**** Potrebbero essere presenti tracce di guscio derivanti dalla lavorazione***

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI - SI PREGA DI RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO

Secondi Piatti (*Second Courses*)

Pesce (*Fish*)

Millefoglie di tonno super frozen ai due sesami, spinacino, crostini e stracciatella
Millefoglie of super frozen tuna with two sesame seeds, spinach, croutons and stracciatella (All.: Ss - P - G - L)

Filetto di salmone alla griglia, crema di porri, patate e semi di papavero con pomodorini confit
Grilled salmon with cream of leeks, potatoes and poppy seeds and confit cherry tomatoes (All.: P)

Calamari alla piastra, pesto rosso e asparagi
Grilled squid, red pesto and asparagus (All.: P)

Fritto di calamari e gamberoni con zucchine e carote in pastella
Mixed fried with coated carrots and courgettes * (All.: L - G - M - C - U)

Fritto di solo calamari e gamberoni
Fried prawns * (All.:G - M - L - C - U)

Grigliata mista di pesce
Mix grilled fish (All.: P - M - C)

Branzino al cartoccio con olive taggiasche, pomodorini e patate
Sea bass in foil with taggiasca olives, cherry tomatoes and potatoes (All.: P)

Filangè di seppia alla piastra, crema di patate, briciole di olive taggiasche e pomodori secchi
Grilled cuttlefish filangè, potato cream, crumbs of taggiasca olives and dried tomatoes (All.: P)

Bocconcini di rana pescatrice gratinati alle erbe, chips di barbabietola e mayo al basilico
Monkfish slices au gratin with herbs, beetroot chips and basil mayo (All.: P - M - G - So - F - U)

**** I prodotti potrebbero essere congelati all'origine - (The products could be originally frozen)***

Carne *(Meat)*

Tagliata di manzo con patate sabbiate e olio evo aromatizzato
Sliced seared beef sirloin and flavored oil with baked potatoes *(All.: G)*

Cotoletta alla milanese con chips di patate
Breaded veal cutlet with potato chips *(All.: G - U - L - P)*

Hamburger e patatine
Hamburger and fries *(All.: L - G - Ss - U)*

Vitello al rosa, tonnata e capperi di Pantelleria
Veal with tuna sauce and Pantelleria capers *(All.: U - As - Sd - P)*

Stinchetto di maiale, il suo fondo e rösti di patate
Pork shank, its stock and potato rösti *(All.: G - As - Sd)*

Vegetariano *(Vegetarian)*

Polpette di ricotta, limone e menta, crema di pomodorio e gocce di basilico
Ricotta, lemon and mint meatballs, tomato cream and basil drops *(All.: G - L - U - P - C)*

Vegano *(Vegan)*

Mondeghili di lenticchie, pomodorini secchi e salsa di soia su crema di patate e germogli di soia croccanti
Lentil meatballs, dried tomatoes and soy sauce on potato cream and crispy soybean sprouts *(All.: G - So)*

Veggie burger (barbabietola, zucca e spinaci) - secondo disponibilità
Veggie burger (beetroot, pumpkin and spinach) *(All.: L - G - SS)*

Contorni *(Side Dishes)*

Insalata mista
Mixed salad

Chips di patate / fritte / al forno
Potato chips / French fries / Baked potatoes *(All.: L - G - U)*

Zucchine fritte
Fried courgettes *(All.: L - G - U)*

Pizze

Margherita (pomodoro, mozzarella)
MARGHERITA (tomato, mozzarella cheese) *(All.: G - L)*

Vulcano (mozzarella, crema di nduja, provola affumicata)
VULCANO (mozzarella, hot pepper souce, smoked cheese) *(All.: G - L)*

Emiliana (mozzarella, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi)
EMILIANA (mozzarella, mortadella, italian cheese, chopped pistachios) *(All.: G - L - F)*

Margherita Speciale (pomodoro, mozzarella di bufala)
SPECIAL MARGHERITA (tomato, Italian cheese) *(All.: G - L)*

Calabrese (pomodoro, mozzarella, salame piccante)
CALABRESE (tomato, mozzarella, spicy salami) *(All.: G - L)*

Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
PROSCIUTTO COTTO (tomato, mozzarella, baked ham) *(All.: G - L)*

Rustica (pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive taggiasche, scaglie di grana)
RUSTICA (tomato, mozzarella, spicy salami, olives, Grana cheese flakes) *(All.: G - L)*

Saporita (pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini)
SAPORITA (tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms) *(All.: G - L)*

Funghi porcini (pomodoro, mozzarella, porcini)
FUNGHI PORCINI (tomato, mozzarella, mushrooms) *(All.: G - L)*

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, funghi, prosciutto cotto)
QUATTRO STAGIONI (tomato, mozzarella, olives, artichokes, mushrooms, baked ham) *(All.: G - L)*

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia)
VEGETARIANA (tomato, mozzarella, grilled vegetables) *(All.: G - L)*

Regina (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, crudo)
REGINA (tomato, mozzarella, tomatoes, ham) *(All.: G - L)*

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, cotto, salame piccante, funghi, carciofi)
CAPRICCIOSA (tomato, mozzarella, baked ham, spicy salami, mushrooms, artichokes) *(All.: G - L)*

Pazza (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, olive, calamari)
PAZZA (tomato, mozzarella, baked ham, pepper, olives, squids) *(All.: G - L - M)*

Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, frutti di mare)
FRUTTI DI MARE (tomato, mozzarella, seafood) *(All.: G - L - P - M - C)*

Mare e Monti (pomodoro, mozzarella porcini, frutti di mare)
MARE E MONTI (tomato, mozzarella, mushrooms, seafood) *(All.: G - L - P - M - C)*

Darsena (pomodoro, mozzarella, rucola, grana)
DARSENA (tomato, mozzarella, arugula, grana cheese) *(All.: G - L)*

Calamari (pomodoro, mozzarella, calamari fritti)
CALAMARI (tomato, mozzarella, fried squids) *(All.: G - L - M)*

Primavera (mozzarella di bufala, pomodoro, pomodoro fresco, rucola)
PRIMAVERA (mozzarella, tomato, fresh tomatoes, arugula) *(All.: G - L)*

Contessa (mozzarella, briè, crudo)
REGINA (mozzarella, briè, ham) *(All.: G - L)*

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)
NAPOLI (tomato, mozzarella, anchovies, oregano) *(All.: G - L - P)*

Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
CALZONE (tomato, mozzarella, ham) *(All.: G - L)*

Estiva (mozzarella con crudo, pomodorini e stracciatella aggiunti a crudo)
ESTIVA (mozzarella with ham, cherry tomatoes and fresh cheese added at the end of cooking) *(All.: G - L)*

* Eventuali variazioni potrebbero comportare un sovrapprezzo da €. 1,00 a €. 2,00 ad ingrediente

Bevande *(Drinks)*

Acqua *(Water)*

Bottiglia - *Bottle*

Vino *(Wine)*

1 Calice - *1 Glass*

¼ Litro - *¼ Liter*

½ Litro - *½ Liter*

1 Litro - *1 Liter*

Birra *(Beer)*

Piccola - *Small*

Media - *Medium*

Birra ambrata 33 cl.

Birra analcolica 33 cl.

Bibite in lattina *(Soft Drinks)*

Superalcolici *(Spirits)*

Whisky - Cognac

Amari, Grappe - *Tonic Liquours*

Grappe speciali - *Special Grappa*

Caffè *(Cafe)*

Caffè - *Espresso*

Hag, Ginseng, Corretto - *With spirit shot*

LEGENDA ALLERGENI: **A** - arachidi **G** - glutine **L** - latte **Lp** - lupini **U** - uova **Ss** - semi di sesamo **S** - senape
F - frutti a guscio **As** - anidride solforosa **P** - pesce **C** - crostacei **M** - molluschi **Sd** - sedano **So** - soia

Darsena

1993

Trattoria La Darsena