

RESTAURANT
Acquazzurra
BORN IN SABAUDIA

CREATED BY CHEF ANGELO MOCERINO

PER COMINCIARE / TO BEGIN

Tentacolo di polpo alla brace glassato con il suo brodo, carciofi marinati al tè Lapsang Souchong / 20€
Grilled octopus tentacle glazed with its juices, marinated artichokes with Lapsang Souchong tea



Sashimi di orata, gel fluido alla mela verde, salsa ponzu homemade / 22€
Sea bream sashimi, green apple gel, homemade ponzu sauce



Crudo di gamberi rossi del Mediterraneo, maionese al rafano, cuore di lattuga alla brace / 26€
Raw Mediterranean red prawns, horseradish mayonnaise, grilled lettuce heart



Carpaccio di ricciola affumicato, cagliata di mandorle / 24€
Smoked amberjack carpaccio, almond rennet



Waffle salato con battuta al coltello di Fassona piemontese, chinotto e fumo fluido, acciughe di Anzio / 18€
Savory waffle with Piedmontese Fassona tartare, chinotto and liquid smoke, Anzio anchovies



Carciofo di Sezze alla brace, crema di sedano rapa e olio al sesamo / 14€
Bbq artichoke from Sezze, cream of celeriac, sesame oil



ATTO PRIMO / ACT ONE

Spaghetti trafilati al bronzo alle vongole veraci / 22€
Bronze drawn spaghetti with clams



Tagliolini fatti in casa, burro d'alpeggio, trombolotto e bottarga di muggine / 20€
Homemade tagliolini, mountain butter, lemon sauce and mullet bottarga



Risotto carnaroli Gazzani, frutti di mare, rapa rossa e alga wakame / 24€
Carnaroli risotto from Gazzani, seafood, beetroot and wakame seaweed



Fusilloni Verrigni con jus di scampi, crudo di scampo, fondo di cipolle e limoni bruciati / 26€
Verrigni fusilli with scampi jus, raw scampi, onion base and burnt lemons



Spaghettoni affumicati Verrigni al peperone arrosto, colatura di alici, burrata e pepe nero di Sarawak / 20€
Smoked Verrigni spaghetti with roasted peppers, anchovy sauce, burrata and Sarawak black pepper



Ravioli di melanzane alla fiamma e parmigiano 24 mesi, fondo di pomodoro torpedino al miso / 20€
Flambéed eggplant ravioli with 24 month old parmesan cheese, miso tomato base



A T T O S E C O N D O / S E C O N D A C T

Triglia di scoglio, terrina di patate e concentrato di pesce da zuppa / 24€

Rock mullet, potato millefeuille and fish concentrate



Pescato del giorno varie tipologie di cotture / €7/etto

Catch of the day with various cooking methods



Grigliata di pesce con misticanza selvatica all'aceto di visciole (seppia, ombrina, mazzancolle, scampi) / 28€

Grilled fish with wild salad and sour cherry vinegar

(Cuttlefish, sea bass, prawns, scampi)



Frittura di mare (calamari, gamberi rosa, baccalà in tempura sifonata) / 24€

Fried seafood (Calamari, pink prawns, tempura cod)



Filetto di manzo al barbecue, patate al burro affumicato e fondo bruno / 28€

Bbq beef fillet, smoked butter potatoes and brown stock



Zucchine del Territorio alla brace con salsa kefir e olio all'aglio orsino / 16€

Grilled local courgettes with kefir sauce and wild garlic oil



C O N T O R N I / S I D E D I S H E S

Verdura di stagione ripassata / *Sautéed seasonal vegetables* / 7€ • Insalata mista / *Mixed salad* / 6€

Patate al forno / *Baked potatoes* / 6€ • Verdure grigliate / *Grilled vegetables* / 6€

D O L C I E D I N T O R N I / S W E E T A N D S U R R A U N D I N G S

Gelato al fiordilatte di bufala di nostra produzione con pistacchi e salsa al lampone / 12€

Homemade buffalo mozzarella ice cream with pistachios and raspberry sauce



Crostata casareccia alle Visciole / 9€

Homemade sour cherry tart



Delizia al limone "Sal De Riso" / 10€

"Sal De Riso" lemon delight



Babà al rum "Sal De Riso" / 8€

"Sal De Riso" rum babà



Carezza di mandorle, cioccolato e amarena "Sal De Riso" / 10€

"Sal De Riso" almond cake with chocolate and black cherries



ELENCO ALLERGENI / ALLERGEN LIST



LATTE E DERIVATI
OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE
USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI,
TORTE, GELATO E CREME VARIE



UOVA E DERIVATI
UOVA E PRODOTTI CHE LE
CONTENGONO COME: MAIONESE,
EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO



ARACHIDI E DERIVATI
SNACK CONFEZIONATI, CREME
E CONDIMENTI IN CUI VI SIA
ANCHE IN PICCOLE DOSI



PESCE
PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI
È PRESENTE IL PESCE, ANCHE
SE IN PICCOLE PERCENTUALI



MOLLUSCHI
CANESTRELLO, CANNOLICCHIO,
CAPASANTA, COZZA, OSTRICA,
PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ETC.



SESAMO
SEMI INTERI USATI PER IL PANE,
FARINE ANCHE SE LO CONTENGONO
IN MINIMA PERCENTUALE



GLUTINE
CEREALI, GRANO, SEGALE,
ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT,
INCLUSI IBRIDATI DERIVATI



CROSTACEI
MARINI O D'ACQUA DOLCE:
GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE,
GRANCHI E SIMILI



SOIA
PRODOTTI DERIVATI COME:
LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI
DI SOIA E SIMILI



SEDANO
SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO
DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE
E CONCENTRATI VEGETALI



FRUTTA A GUSCIO
MANDORLE, NOCCIOLE,
NOCI COMUNI, NOCI PECAN,
ANACARDI E PISTACCHI



LUPINI
PRESENTI IN CIBI VEGAN
SOTTOFORMA DI: ARROSTI,
SALAMINI, FARINE E SIMILARI



SOLFITI
CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO
E IN SALAMOIA, MARMELLATE,
FUNGHI SECCHI, CONSERVE



SENAPE
SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE
E NEI CONDIMENTI,
SPECIE NELLA MOSTARDA

*Alcuni prodotti subiscono processo di abbattimento a temperatura negativa per preservare le proprietà organolettiche, la sicurezza e offrirvi la massima qualità, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

RESTAURANT
Acquazzurra

BORN IN SABAUDIA



VIA LUNGOMARE, 9700 / 04016 SABAUDIA (LT)
TEL. 0773 51 29 207 / INFO@ACQUAZZURRARESTaurant.COM / WWW.LEDUNE.COM