

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

RESTAURANT
Acquazzurra
BORN IN SABAUDIA



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

CREATED BY CHEF ANGELO MOCERINO

PER COMINCIARE / TO BEGIN

Crudo di gamberi rossi del Mediterraneo / €7 al pz.

Raw Mediterranean red prawns



Crudo di scampi / €7 al pz.

Raw scampi



Ostrica Gillardeau / €6 al pz.

Gillardeau oyster



Baccalà in olio cottura, salsa beurre blanc, millefoglie di patata, polvere di piselli / €22

Cod in cooking oil, beurre blanc sauce, potato, pea powder



Carpaccio di fragolino, lime, olio alle erbe / €22

Red Pandora fish carpaccio, lime, herb oil



Ricciola affumicata, gazpacho alle pesche / €24

Smoked amberjack, peach gazpacho



Battuta al coltello di Fassona piemontese, chinotto, fumo fluido, crumble di pane, maionese al rafano / €20

Piedmontese Fassona tartare, chinotto, fluid smoke, bread crumble, horseradish mayonnaise



Barbabietola marinata, battuto di barbabietola al bbq, brodo all'anguria / €18

Marinated beetroot, bbq beetroot, watermelon broth



ATTO PRIMO / ACT ONE

Spaghetti di Gragnano IGP trafilati al bronzo alle vongole veraci / €26

Gragnano PGI bronze drawn spaghetti with clams



Tubetti di grano duro, cozze, fagioli cannellini, bottarga di muggine / €22

Durum wheat pasta, mussels, beans, mullet bottarga



Risotto carnaroli Gazzani allo zafferano, zucchine romanesche, fiori, trombolotto / €24

Carnaroli risotto from Gazzani with saffron, Roman courgettes, flowers, lemon sauce



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



Spaghettone affumicato Verrigni al peperone arrosto, colatura di alici, burrata e pepe nero di Sarawak / €22

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



ATTO SECONDO / SECOND ACT

Cernia alla brace, zucca trombetta marinata, salsa dressing all'aneto e lime / €26

Grilled grouper, marinated pumpkin, dill and lime dressing



Pescato del giorno varie tipologie di cotture / €7.50/etto

Catch of the day with various cooking methods



Grigliata di pesce con misticanza orientale all'aceto di kiwi del territorio

(Seppia, ombrina, mazzancolle, scampi) / €28

Grilled fish with oriental salad with local kiwi vinegar

(Cuttlefish, sea bass, prawns, scampi)



Frittura di mare (Calamari, gamberi rosa, baccalà in tempura sifonata) / €26

Fried seafood (Calamari, pink prawns, tempura cod)



Filetto di manzo al barbecue, patate novelle / €30

Bbq beef fillet, potatoes



Zucchine del Territorio alla brace con salsa kefir e olio all'aglio orsino / €18

Grilled local courgettes with kefir sauce and wild garlic oil



CONTORNI / SIDE DISHES

Verdura di stagione ripassata / €7

Sautéed seasonal vegetables

Patate al forno / €6

Baked potatoes

Verdure grigliate / €6

Grilled vegetables

Insalata mista / €6

Mixed salad



CARTA VINI / WINE LIST

COPERTO / COVER CHARGE / €2

GLI AMARI / BITTER

Kikeon / €6

Speziato amaricante – San Felice Circeo

Moly / €6

Liquirizia vellutata – San Felice Circeo

Helia / €6

Limone e rosmarino – San Felice Circeo

Amaro Tre Fontane / €6

Erbe officinali e scorza di arancia amara – Lazio

Amaro Jannamico / €6

Erbe aromatiche amaricanti – Abruzzo

Mandragola / €6

Erbe e radici balsamiche – Piemonte

Quaglia Rabarbaro / €6

Radice di rabarbaro – Piemonte

Amaro Roger / €6

Agrumato extra – Calabria

Jefferson / €6

Erbe aromatiche e agrumi – Calabria

Braulio Riserva Speciale / €8

Erbe officinali affinato 36 mesi in botti di rovere di Slavonia - Lombardia

RESTAURANT
Acquazzurra
BORN IN SABAUDIA

DOLCI E DINTORNI / SWEET AND SURROUNDINGS

**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



Mela cotta, brodo freddo alla mela e cannella, gelato alla vaniglia / €12

Baked apple, cold apple and cinnamon broth, vanilla ice cream



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



I PASSITI / SWEET WINES

Ferrandes / €9

Passito di Pantelleria DOC – Zibibbo

Apricor / €8

Passito Donato Gangirolami – Malvasia Puntinata

Capitolium / €8

Passito Sant'Andrea – Moscato di Terracina

DAL GIAPPONE / FROM JAPAN

Yuzu / €12

Agrume giapponese con sake leggermente alcolico

Umeshu / €12

Prugna giapponese con sake leggermente alcolico

Shirayuki Edo Genshu / €12

Antica ricetta del periodo Edo Genroku 1688/1704

I RUM

J. Bally Pyramide 7 y.o. / Rhum Agricole Martinica / €14

Plantation XO / Rum 20° anniversario Barbados / €12

Zacapa 23 y.o. / Ron Solera Guatemala / €12

La Hechicera / Ron Solera Colombia / €13

Matusalem 15 y.o. / Rum Gran Reserva Repubblica Dominicana / €14

LE GRAPPE / GRAPPAS

Marzadro Anfora / €8

Bianca affinata in anfora di creta e argilla – Trento

Marzadro Diciotto Lune / €9

Stravecchia ambrata affinata 18 mesi in botti di ciliegio – Trento

Marzadro Giare Amarone / €12

Barricata affinata 36 mesi in piccole botti di rovere – Trento

Bonaventura Maschio 903 / €9

Barricata a lungo affinamento in botti francesi – Veneto

Poli 24 Carati Oro / €10

Barricata 24 mesi in carati di rovere – Veneto

Poli Classica / €8

Bianca affinata 6 mesi in acciaio – Veneto