

RESTAURANT

Aquazzura

BORN IN SABAUDIA

CREATED BY CHEF ANGELO MOCERINO

PER COMINCIARE / TO BEGIN

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



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



A T T O P R I M O / A C T O N E

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

Gragnano PGI bronze drawn spaghetti with clams



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



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

Pescato del giorno varie tipologie di cotture / €8.50/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



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

Verdura di stagione ripassata / €7

Sautéed seasonal vegetables

Patate al forno / €6

Baked potatoes

Verdure grigliate / €6

Grilled vegetables

Insalata mista / €6

Mixed salad



C A R T A V I N I / W I N E L I S T

COPERTO / COVER CHARGE / €2

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, in base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati, surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente

**Some products undergo a blast chilling process at negative temperatures to preserve their organoleptic properties, safety and offer you the highest quality, based on local market availability some products are frozen and deep - frozen at the origin, the complete list is specified in the current page*
Calamari/calamari - gamberi/prawns - crostacei/crustaceans

RESTAURANT
Acquazzurra
BORN IN SABAUDIA



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