

D V C A
GIARDINO



LA CARTA



Chef Massimo Larosa
@massimo_larosa_chef

DVCA GIARDINO

Pizza Margherita

Pomodoro, mozzarella, olio, basilico

20 €

Pizza Marinara

Pomodoro, origano, aglio, basilico

19 €

Pizza Genova

Pesto di basilico, patate, fagiolini, mozzarella

24 €

Pizza Cetara

Pomodori gialli, burrata, alici, origano

26 €

Pizza Capriccio

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, polvere di olive, carciofini

26 €

Gamberi rossi al Campari orange

32 €

Scampi di Porto Santo Spirito al naturale

psm

Ostriche in ceviche

7 €

Acciughe croccanti ripiene di mozzarella e mayo alla paprica

21 €

Mozzarella di bufala IGP con pomodorini e basilico 250g

21 €

Tartar di tonno con misticanza al gin e burrata

28 €

Patanegra 5 jotas con focaccia croccante

31 €

Toast di ricciola e caviale ML

27 €

Asparagi glassati, fonduta di pecorino e uovo poché

24 €

Pane tostato, burro di Normandia e alici del cantabrico

3 € al pezzo

Tacos croccante con tonno al lime, avocado e yogurt

26 €

Carpaccio di manzo, parmigiano 30 mesi e tartufo nero

29 €

Insalata di seppia con puntarelle e bottarga

24 €

Carciofi dorati con salsa romesco

23 €

Il nostro guacamole nel mortaio

21 €

PRIMI PIATTI

Spaghettoni 'Caterina' ai 2 pomodori 'Massimo La Rosa'

22 €

Ravioli capresi

23 €

Riso carnaroli alla milanese con pistilli di zafferano e midollo

22 €

Fusilloni con vongole veraci e salicornia

25 €

SECONDI PIATTI

Scaloppa di branzino scottato con zucchine e mandorle tostate

34 €

Zuppetta di calamari, funghi nostrani e 'nduja

33 €

Guancia di vitello glassata alla birra con crema di zucca e zenzero

33 €

Pancetta di maialino con cicoria e scalogno agrodolce

35 €

DALLA GRIGLIA

Entrecote 200g

33 €

Filetto di manzo 200g

35 €

Pollo nostrano

65 € per 2 persone

Bistecca alla fiorentina

9 €/hg

Tomahawk

9,5 €/hg

Pescato del giorno

9,5 €/hg

Crostacei

psm

CONTORNI

Patate novelle

8 €

Peperoni alla brace

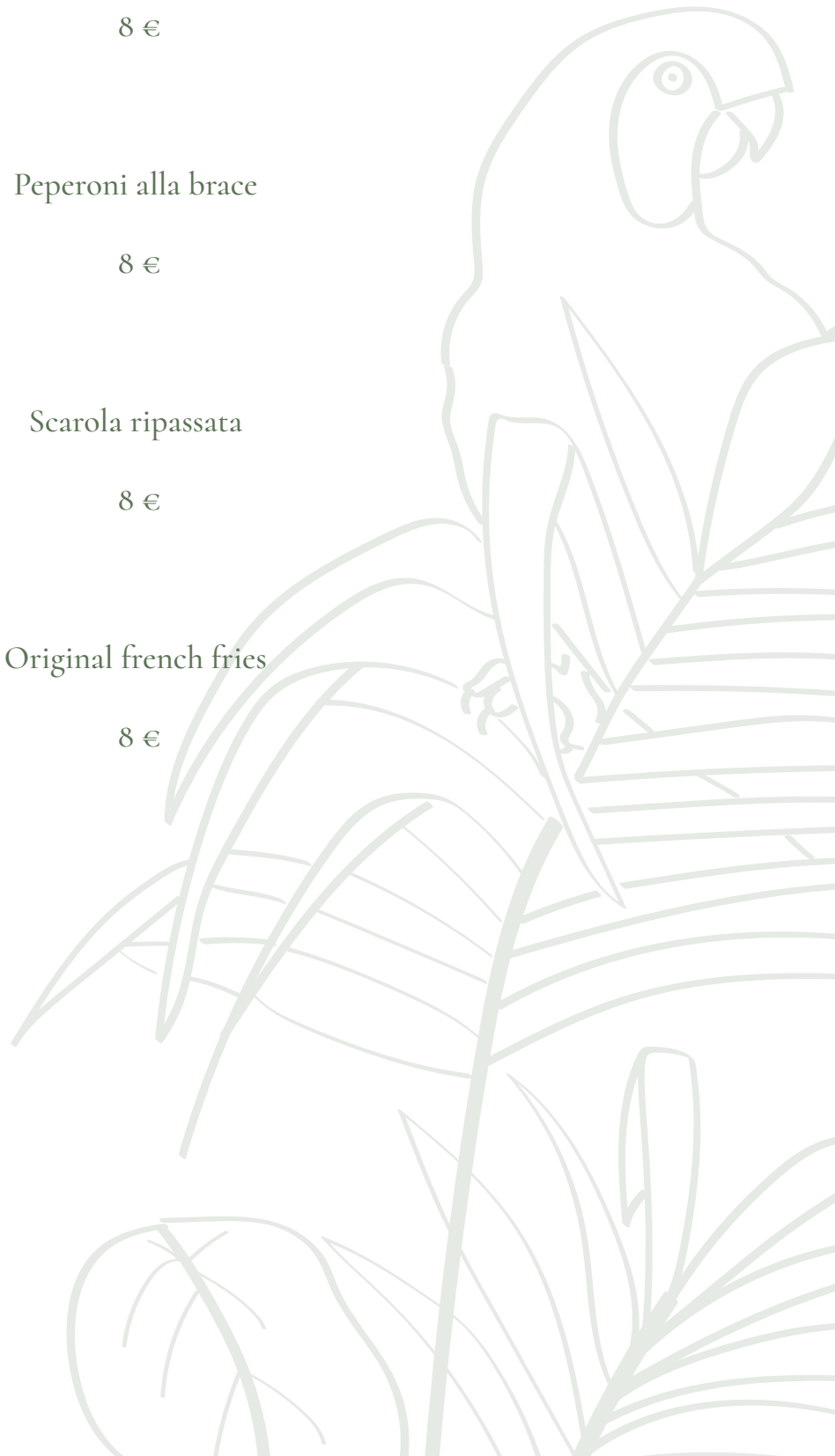
8 €

Scarola ripassata

8 €

Original french fries

8 €



DOLCI

Tiramisù

10 €

Cre moso al Cioccolato e caramello

10 €

Tartelletta al limone con meringa e lamponi

10 €

Gelato del giorno mantecato al momento

12 €

Panettone artigianale con crema al mascarpone

12 €

ALLERGENI

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Estimado cliente, si usted posee alergias e/o intolerancias alimentarias, puede pedir informacion a nuestro personal sobre nuestro platos y bebidas. Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, falls Sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Wir beraten Sie gerne.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici. Disponiamo di un "agenda allergeni" per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

D V C A



DVCA