



*Gentile ospite,*

*La Clessidra ti dà il benvenuto.*

*Il nostro ristorante è specializzato nella preparazione di piatti a base di pesce, curiamo molto la qualità scegliendo solo i prodotti migliori e più freschi.*

*Tutto il pescato è abbattuto e trattato secondo le più severe norme igienico sanitarie.*

*Di base i nostri piatti possono contenere alcuni allergeni, puoi scoprire quali facendo attenzione ai numeri posti accanto al nome di ogni piatto e cercando la voce corrispondente nell'ultima pagina di questo menù.*

*Se dovessi essere allergico o intollerante a qualche alimento non esitare a comunicarlo al nostro personale di sala; quasi tutti i piatti possono essere realizzati in modo da consentirti l'assaggio in totale sicurezza.*

*Ti auguriamo di poter avere una gustosa esperienza culinaria,*

*Buon Appetito!*

*Lo Chef Maurizio Epifano*



## ***Antipasti***

### **Nudo e Crudo<sup>2,3,14</sup>**

scampo, gambero rosso e bianco, ostrica e lime, cannolicchio, tartare di tonno e melanzane affumicate, tonno piccante e nero di seppia croccante, tartare di salmone e cipolla all'agro, carpaccio di ricciola e tartufo, il tutto accompagnato da una selezione di sali, olii aromatizzati e caviale

30 €

### **Tartare di Gambero Rosso e Giuncata su Succo di Pomodoro Fresco, Lime e Sale Alla Lavanda<sup>2,4,6,14</sup>**

gamberi, primo sale, olio, sale, aromi e spezie varie, verdure e germogli vari, pomodoro fresco, agrumi

18,00 €

### **Scottato di Tonno Dorato su Parmentier di Finocchio al Limone, Cipolla Caramellata e Granturco Soffiato<sup>1,2,3,4,6,9</sup>**

tonno, finocchio, patate, cipolla, mais, olio, aromi e spezie varie

16,00 €

### **Polpo Grigliato su Schiacciata di Patata Agria, Maionese Di Broccoli e Gazpacho di Pomodoro e Zenzero<sup>3,4,6,12</sup>**

polpo, patate, aromi e spezie varie, pomodoro, broccoli e zenzero

16,00 €

### **Percorso di Antipasti Caldi e Freddi Dello Chef<sup>tda 1 a 14</sup>**

5 portate di antipasti caldi e freddi elaborati dallo chef in base alla disponibilità del pescato e alla stagionalità del prodotto

25,00 €



## ***Primi Piatti***

**Risotto Acquerello Affumicato, Franciacorta Gamberi e Asparagi agli  
Agrumi<sup>1,2,4,7,9,12,14</sup>**

riso, spezie varie, verdure fresche varie, crostacei, franciacorta, olio, agrumi

17€

**Risottino della Sibaritide Seppie Fresche, Cacio, Pepe e Mandorle<sup>1,2,4,9,12,14</sup>**  
riso, spezie varie, verdure fresche, burro, olio di oliva, seppie, crostacei, frutta secca,  
pomodorino secco, acciughe del cantabrico e nero di seppia

16,00 €

**Tagliatelle Pastificio Cocco, Ragù di Astice e Tartufo (servite in metà  
astice)<sup>1,2,4,9,12,14</sup>**

tonno, finocchio, patate, cipolla, mais, olio, aromi e spezie varie

25,00 €

**Maccheroncino Pastificio Cocco Pesto di Zucchine, Triglie e Nocciole  
Tostate<sup>1,2,4,8,9</sup>**

semola, zucchine, verdure e spezie varie, frutta secca, triglie fresche, pomodori  
secchi, crostacei

16,00 €

**Fusillone Cocco Cimette di Rapa, Ricciola Fresca e Bottarga<sup>1,2,4,7,9</sup>**

semola, rapa, verdure e spezie varie, bottarga, riciola, crostacei

28,00 €



## ***Primi Piatti***

### **Linguine alle Vongole Veraci e Limone<sup>1,2,4,9,14</sup>**

semola, vongole fresche, spezie, aglio, agrumi, prezzemolo, brodo di pesce

14,00€

### **Gnocco di Patata al Limone, Salsa di Macruri e Frutti di Mare<sup>1,2,4,9,14</sup>**

patata, gamberi, ricotta, crostacei, frutti di mare, spezie, lime, arancia, varie,  
molluschi, crostacei

14,00 €



## ***Secondi Piatti***

**Trancio di Ombrina Fresca al Miele, Vellutata di Poverello di Mormanno,  
Crumble di Cipolla e Gambero Marinato<sup>4,9,2</sup>**

ombrina, fagioli, miele, spezie varie, cipolla, olio, guanciaie, crostino al nero di seppia

16,00€

**Polpo Caldo su Melanzane Affumicate e Pesto di Rucola<sup>4,6,7,9</sup>**

polpo, limone, spezie e aromi, aglio, rucola, pomodoro fresco, cipolla, riccioli di crotonese

17,00 €

**Tonno in Osmosi, Scottato alla Frutta Secca e Agrumi su Spinaci Freschi,  
Radicchio Grill e Sale Affumicato<sup>1,4,5,6,8,14</sup>**

tonno, spezie e aromi vari, aceto di pesca, olio, pomodorini freschi, zafferano e nero di seppia, riso, spinaci e radicchio

16,00 €

**La Nostra Insalatina di Mare Calda...<sup>1,4,5,6,8,14</sup>**

polpo, seppia, vongola, gambero, calamaro, cozza, fasularu, spezie varie, pomodoro, capperi, olio, agrumi

18,00 €

**Un Semplice Fritto, Verdurine all'Aceto di Mele e Salsa agli Agrumi<sup>2,4,9,12,14</sup>**

gamberi, calamari, paranza e fresco del giorno, limone, verdure varie, olio, aceto di mele

16,00 €



## ***Secondi Piatti***

### **Il Mare In Un Piatto<sup>1,2,4,14</sup>**

zuppetta di pesce fresco in base al pescato e crostini al nero di seppia

20,00€

### **Astice Alla Catalana<sup>2,4,9,11</sup>**

astice, verdure, agrumi, spezie e aromi vari, frutta, pomodorini, olio alle mandorle, croccante allo zafferano e nero di seppia

35,00 €



## ***Dessert***

### **Calotta di Cioccolato Valrhona, Ganasce Amande Noisettes, Amaretti e Croccante alle Mandorle<sup>1,3,5,7,8</sup>**

cioccolato, burro di cacao, frutta secca, frutti di bosco, burro, farina

7,00€

### **Osmosi di Ananas, e Anice Stellato, Fior di Latte, e Sale alla Vaniglia<sup>3,7,8</sup>**

ananas, spezie e aromi, anice, fior di latte sale alla vaniglia, frutti di bosco e cioccolato

5,00 €

### **Semifreddo al Pistacchio, Crumble Fondente e Frutti di Bosco<sup>1,3,5,7,8</sup>**

panna fresca, latte, pistacchio, cioccolato, vaniglia, frutti di bosco

5,00 €

### **Tortino Al Cioccolato E Cuore Al Cocco Su Crema Inglese<sup>1,3,5,7,8</sup>**

cacao, cocco, burro, vaniglia, amaretto, cachi, gelatina alimentare, latte, panna, uovo

6,00 €

### **Sorbetto al Limone**

3,00 €

### **Gelato Soft alla Nocciola, Amaretto e Cioccolato<sup>7,5,8</sup>**

3,00 €

### **Coperto e Servizio**

3,50 €



## **Elenco degli Allergeni**

- 1 - Cereali contenenti glutine
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e derivati
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e derivati
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio
- 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/l espressi come SO<sub>2</sub>
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile ospite non esitare a chiedere maggiori informazioni al personale di sala