

BAR E CUCINA
spazio

NIKO ROMITO

menù cena

ANTIPASTI

ANTIPASTO IN CONDIVISIONE (IDEALE PER 2 PERSONE) 33 EURO A PERSONA
(CUOR DI PAGANICA - MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP - CAVOLFIORE, SALSA DI ACCIUGHE
E CICORIA - BACCALA' MANTECATO, CIPOLLA E CAPPERI - RICCIOLA MARINATA, PEPE ROSA E AGRUMI
- PANE)^{1,3,4,8,9} per tutto il tavolo

BACCALA' MANTECATO, CIPOLLA E CAPPERI ⁴	20
RICCIOLA MARINATA, PEPE ROSA E AGRUMI ⁴	20
GUAZZETTO DI CROSTACEI E MOLLUSCHI, POMODORO E LATTUGA MARINATA ^{2,5}	22
CAVOLFIORE, SALSA DI ACCIUGHE E CICORIA ^{4,8}	18
CARCIOFO, LIQUIRIZIA E ANICE ⁷	20
MANZO E ALLORO ¹⁰	22

PRIMI

LINGUINE, GAMBERI ROSSI, RICCI DI MARE E PEPERONCINO VERDE ^{1,2,4,10}	24
TAGLIOLINI, RAGÙ DI GALLINELLA, OLIVE E BASILICO ^{1,2,3,4,10}	20
GNOCCHI DI PATATE, POMODORO ARROSTO E RICOTTA SCORZA NERA ⁸	20
TAGLIATELLE CACIO E PEPE (PECORINO SCORZA NERA, PEPE NERO DI SARAWAK) ^{1,3,8}	19
RAVIOLI DI PARMIGIANO, BURRO E MAGGIORANA ^{1,3,8}	22
LENTICCHIE BIOLOGICHE DI CAPRAFICO, CARCIOFI E TARASSACO	18

SECONDI

PANCETTA DI MAIALINO ARROSTO, PORRI E MANDARINO	28
AGNELLO BRASATO, BROCCOLI SICILIANI SOTT'OLIO ¹⁰	30
PESCATO DEL GIORNO ARROSTO, BIETA SALTATA ^{3,4,10}	36
ROMBO, FRUTTI DI MARE, PATATE E CARCIOFI ^{2,4,8}	35
RADICCHIO TARDIVO BRASATO E MANDORLA ⁹	25

POLLO FRITTO³

POLLO RUSPANTE DI 1,3 KG MARINATO IN UN MIX DI AROMI E SPEZIE E COTTO AL VAPORE. FRITTO INTERO DELICATAMENTE PER POCHI MINUTI, SENZA PANATURA, IN OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO 'FRIENN' DI OLITALIA, PER UNA FRITTURA PIÙ SANA E DELICATA.

DORATO FUORI E SUCCOSO DENTRO.

SERVITO CON TRE VEGETALI DI STAGIONE E DUE SALSE. (ideale per 2 persone) 42

SALUMI E FORMAGGI

CRUDO DEI NEBRODI - AGOSTINO, MESSINA 18

CUOR DI PAGANICA - DE PAULIS, PAGANICA (AQ) 18

MOZZARELLA DI BUFALA - 'IL PAESANO' - AVERSA (CE)⁸ 15

DOLCI

GUAZZETTO DI FRUTTA, AGRUMI E ZENZERO 12

TIRAMISÙ^{1,3,8,9} 12

PANDOLCE CLASSICO, GELATO ALLA VANIGLIA, SALSA AL CIOCCOLATO^{1,3,8,9} 12

SFOGLIA, LAMPONI E YOGURT DI BUFALA^{1,3,8,9} 12

Tutti i nostri prodotti sono selezionati secondo la filosofia Spazio.

Per garantirne la massima qualità, si comunica alla gentile clientela che sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento in conformità alle normative igieniche sugli alimenti (Cap IX del Reg. CE 852/2004). Il prodotto ittico non cotto, marinato o scottato è stato abbattuto secondo quanto richiesto dal Reg. 853/2004.

LISTA ALLERGENI INDICATA NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; 2. Crostacei e prodotti derivati; 3. Uova e prodotti derivati; 4. Pesce e prodotti derivati; 5. Molluschi e prodotti a base di molluschi; 6. Arachidi e prodotti derivati; 7. Soia e prodotti derivati; 8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); 9. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; 10. Sedano e prodotti derivati; 11. Senape e prodotti derivati; 12. Semi di sesamo e prodotti derivati; 13. Lupino e prodotti a base di lupino; 14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.