

BAR E CUCINA
spazio

NIKO ROMITO

menù pranzo

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

ANTIPASTI

BACCALA' MANTECATO, CIPOLLA E CAPPERI⁴ 19

RICCIOLA MARINATA, PEPE ROSA E AGRUMI⁴ 20

CAVOLFIORE, ACCIUGHE E CICORIA^{4,8} 18

MANZO E ALLORO¹⁰ 22

PRIMI

LINGUINE, GAMBERI ROSSI, RICCI DI MARE E PEPERONCINO VERDE ^{1,2,4,10} 24

GNOCCHI DI PATATE, POMODORO ARROSTO E RICOTTA SCORZA NERA⁸ 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

SECONDI

PANCETTA DI MAIALINO ARROSTO, PORRI E MANDARINO³ 28

AGNELLO BRASATO, BROCCOLI SICILIANI SOTT'OLIO¹⁰ 30

PESCATO DEL GIORNO ARROSTO, BIETA SALTATA^{3,4,10} 36

ROMBO, FRUTTI DI MARE, PATATE E CARCIOFI^{2,4,8} 35

CONTORNI

PATATE DI LEONESSA FRITTE 8

VERDURA DI STAGIONE 9

INSALATE

POLLO, MISTICANZA E SALSA ALLA SENAPE^{10,3} 18

TONNO SOTT'OLIO FATTO IN CASA, PATATE, CIPOLLA MARINATA E PREZZEMOLO⁴ 18

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

BOMBA* CALDA SALATA

CIME DI RAPA, RICOTTA DI BUFALA ^{3,8}	14
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO ^{1,3,8}	14
POLLO FONDENTE MAIONESE E LATTUGA ^{1,3,10}	14
VITELLO TONNATO E PUNTARELLE ^{1,4,10}	15
TONNO SOTT'OLIO FATTO IN CASA, CARCIOFI E MENTA ^{1,4}	16

HAMBURGER ^{1,3,6,14}

VITELLO, SALSA ROSA, POMODORO CANDITO, CETRIOLO MARINATO, LATTUGA, PRIMO SALE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE CON PATATE DI LEONESSA FRITTE	20
--	----

BURGER 'BOMBA' VEGETARIANO* ^{1,3,6,14}

BURGER VEGETARIANO, POMODORO CANDITO, CETRIOLO MARINATO, LATTUGA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, AVOCADO, PATATE DI LEONESSA FRITTE	20
---	----

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

* 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.