

Bistrò  
**La 18<sup>a</sup> buca**

Menù














Scarica il menù  
utilizzando il QR Code






Per prenotazioni +39 0426 367811 oppure +39 335 7712441


## Per iniziare

- LA ZUPPETTA**   € 16,00  
Zuppetta di cozze e vongole "nostrane" in bianco con pomodorini pachino basilico con crostone di pane casereccio
- LA TARTARE**   € 22,00  
Cubo di tartare di tonno fresco al coltello con fior di capperi, pepe al limone (200 gr)
- IL CLASSICO**    € 26,00  
Bollito misto di pesce, piovra, seppia, code gambero, code scampo, cappa di san giacomo, cannocchia, scampo e sarda in saore
- IL SAORE**   € 16,00  
Sarde fresche fritte con cipolla di tropea, pinoli e uvetta come da tradizione e aceto di vino bianco con profumo di alloro dell'isola
- IL PRINCIPE DEI PROSCIUTTI**  € 16,00  
Culatello del Delta del Po e scaglie di grana padano con gocce di balsamico
- L'ESTIVA**  € 14,00  
Mozzarella di bufala DOP con pomodoro cuore di bue e fiore d'origano








### SU ORDINAZIONE:

- GRAN CATALANA (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)**   € 80,00  
Gran Catalana di astice con gamberoni, scampi, cappasanta, verdure alla julienne e tagliata di frutta esotica di stagione
- GRAN CRUDITÉ**  € 30,00  
Grand crudité del mare Adriatico con ostriche, scampi, gamberi rossi di Mazzara, tartare di tonno pinna gialla

## I primi piatti

- GLI GNOCCHI COME UNA VOLTA**   € 20,00  
Gnocchetti di patate freschi fatti a mano con salsa agli scampi freschi, gamberi rossi di prima, e gambero nostrano
- SUA MAESTÀ LO SCOGLIO**     € 22,00  
Spaghetti alle uova di pasta gialla freschi fatti in casa con salsa allo scoglio
- LA VERACE**   € 19,00  
Spaghetti monograno Felicetti saltati alle vongole veraci e "bibrasse"
- LA PASTA FRESCA**   € 16,00  
Pappardelle fresche fatte al torchio dal nostro chef alla crema di basilico e polvere di pecorino di fossa
- IL PACCHERO**   € 20,00  
Paccheri trafileti al bronzo con tonno fresco, fior di capperi, fili di tropea e pomodorini

## I secondi piatti

- LA PIOVRA**   € 20,00  
Piovra di scoglio cotta a bassa temperatura, poi scottata in padella all'olio extra vergine d'oliva con crema di pisellini e germogli freschi
- IL FRITTO**     € 21,00  
Fritto misto di pesce e verdure con calamari, seppia, code di gambero e code di scampo con petali di melanzana e zuccina
- IL ROSSO**  € 22,00  
Tagliata di tonno rosolata in padella profumato all'erba cipollina e menta peperina con scorza di lime (220 gr)
- LA TAGLIATA** € 21,00  
Tagliata di limousine aromatizzata al pepe nero lungo dell'Assam e fior di sale pastorizzata a bassa temperatura (250 gr)
- IL MEDAGLIONE** € 16,00  
Medaglione di filetto di maiale rosolato in padella con miele di Acacia e sale nero



**HAMBURGER DI ALBARELLA**    € 19,00  
220 grammi di carne di solo manzo con asiago a fette, pomodori, insalata, patate crunch e maionese fresca fatta da noi

## I PRODOTTI DEL TERRITORIO

**COSTATA DI SCOTTONA**  all'etto € 7,00

**FIorentINA DI SCOTTONA**  all'etto € 7,00

**SOASO FORNO O CRIGLIA (KM 0)**   all'etto € 7,00

**BRANZINO FORNO O GRIGLIA (KM 0)**   all'etto € 7,00

**ROMBO FORNO O GRIGLIA (KM 0)**   all'etto € 7,00

**RICCIOLA FORNO O GRIGLIA**   all'etto € 7,00

## Le nostre pizze

### PIZZE CLASSICHE

**MARGHERITA**    € 7,00  
Pomodoro, mozzarella

**PATATOSA**   € 9,00  
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte

**PROSCIUTTO COTTO**    € 9,00  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

**VIENNESE**    € 9,00  
Pomodoro, mozzarella, würstel

**BARCOLLO MA NON MOLLO**   € 11,50  
Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia e Asiago

**CALZONE**     € 10,00  
Mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, salsa di pomodoro fresco

**SCHIACCIA ALBARELLA**  € 4,00  
Olio, sale, rosmarino

### PIZZE GOURMET DEL BUONGUSTAIO

**MARGHERITA GOURMET**    € 12,00  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, giro di olio E.V.O. a crudo

**BAGUETTE VESUVIO**   € 13,00  
Mozzarella, ricotta, gorgonzola, rucola, speck, salsa di pomodoro fresco

**STRACCIATELLA E ACCIUGHE NOSTRANE DEL DELTA**    € 16,00  
Pomodoro San Marzano, acciughe del nostrane del Delta del Po, stracciatella di bufala, pan grattato tostato, origano

**DELTA DEL PO**   € 16,00  
Mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo del Delta del Po, burrata pugliese intera, giro di miele




**GOLOSA**     € 16,00  
Crema di pistacchi, burrata, mortadella da favola

**ECCELLENZA**   € 16,00  
Pesto di basilico fresco, pecorino di fossa, ricotta di pecora, fior di latte, pomodorini gialli e rossi

**BUONGUSTAIA**    € 16,00  
Friarielli, luganega, stracciatella, porchetta, crema di datterini gialli

**L'INSOLITA**    € 16,00  
Crema di pomodorini gialli, mozzarella, acciughe nostrane, fior di cappero

**SCOTTONA**   € 16,00  
Mozzarella, rucoletta selvatica dell'isola, roastbeef di Scottona CBT, scaglie di grana e pepe al limone

**GREEN**    € 16,00  
Mozzarella, crema di pisellini freschi, pistacchi di Bronte interi, semi di zucca e guanciale stagionato

**LA TONNARA**   € 16,00  
Pomodoro, mozzarella, cubetti di tonno fresco pinna gialla CBT, cipolla rossa di tropea

## Caffetteria

<b>CAFFÈ ESPRESSO / DECAFFEINATO</b>	€ 1,80
<b>BIBITE IN BOTTIGLIA</b>	€ 4,00
<b>BIRRA ALLA SPINA PICCOLA</b>	€ 3,50
<b>BIRRA ALLA SPINA MEDIA</b>	€ 5,00
<b>BIRRA IN BOTTIGLIA</b>	€ 5,00
<b>ICHNUSA NON FILTRATA 0,5L</b>	€ 6,00
<b>ERDINGER 0,5L</b>	€ 7,00
<b>AMARI</b>	€ 5,00
<b>DISTILLATI E SUPERALCOLICI</b>	da € 5,00
<b>ACQUA 0,75L</b>	€ 3,00
<b>COPERTO E SERVIZIO</b>	€ 3,00

### Allergeni



**Arachidi e derivati**  
Snack confezionati, creme e condimenti.



**Frutta a guscio**  
Mandorle, nocciole, noci comuni, acagiù, pecan, anacardi e pistacchi.



**Latte e derivati**  
Prodotti in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato.



**Molluschi**  
Canestrello, canolicchio, capasanta, cozza, ostrica, vongola, ecc...



**Pesce**  
Alimenti in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



**Sesamo**  
Interi usati per il pane, farine anche se in minima percentuale.



**Soia**  
Derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



**Crostacei**  
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



**Glutine**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



**Lupini**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.



**Senape**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



**Sedano**  
Sia in pezzi che all'interno di zuppe, salse e concentrati vegetali.



**Anidride solforosa e solfiti**  
Cibi sott'aceto, sott'olio, salamoia, funghi secchi, ecc...



**Uova e derivati**  
Uova e prodotti come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

Seguici sui social   e visita [www.albarella.it](http://www.albarella.it)