



marechiaro

Gentile cliente,
di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze e riportate nel nostro Menù/Listino prezzi (ex Alleg. II al Reg. Ve1169/2011).


Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.


Buon Appetito

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE


-  Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
-  Frutta a guscio
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
-  Soia e prodotti a base di soia

Gli ingredienti contraddistinti da * sono di origine congelata o surgelata.

Per i prodotti contraddistinti da  utilizziamo talvolta la tecnica di conservazione dell'abbattimento rapido di temperatura e congelamento. Alcuni nostri piatti possono contenere ingredienti riconosciuti come fonte di allergie e intolleranze (Cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova, latte e derivati, pistacchi, sedano, senape ecc.). Per informazioni specifiche è a disposizione il personale di sala. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento ce 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

The ingredients marked by the symbol * are originally frozen or deep-frozen. For the foodstuffs marked by  we sometimes use a method of preservation called "rapid dropping in temperature", consisting in freezing them very quickly, in order to keep their organoleptic properties and destroy any possible presence of parasites. Some of our dishes may contain substances that induce food allergies or intolerances (cereals containing gluten or gluten products, shellfish, eggs, milk and dairy products, pistachios, celery, mustard etc.). For detailed information, do not hesitate to ask our staff. Fishery products to be consumed raw or almost raw have undergone a purification treatment in accordance with Regulation (EC) No 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter III, Part D, paragraph 3.

Die mit* gekennzeichneten Zutaten könnten eingefroren oder tiefgekühlt sein.

Für die mit gekennzeichneten Produkte verwenden wir manchmal die  Konservierungsmethode des schnellen Temperaturabbaus und darauffolgenden Einfrierens. Einige unserer Gerichte können Zutaten enthalten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten (glutenhaltige Getreide und Getreidederivate, Krustentiere, Eier, Milch und Milchprodukte, Pistazien, Sellerie, Senf usw.) Für spezifische Informationen steht Ihnen unser Restaurantpersonal zur Verfügung. Der zum Rohverzehr bestimmte Fisch bzw. der Fisch der fast roh verzehrt werden soll wurde in Übereinstimmung mit der EG-Verordnung 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, einer vorherigen Behandlung zur Abtötung von Parasiten unterzogen.

La Dieta Mediterranea

Per una serie di ragioni è possibile affermare che svolga un ruolo fondamentale nella longevità e nella qualità della vita. Tutto questo è possibile grazie al consumo di alimenti quali: pane, cereali, frutta, verdura, erbe aromatiche, olio di oliva, pesce e vino. Basta quindi mantenere o recuperare le nostre tradizioni per vivere sani e più a lungo. Il 17 novembre 2010 l'Unesco ha dichiarato la dieta mediterranea patrimonio immateriale culturale dell'umanità.

The Mediterranean Diet

For several reasons the Mediterranean Diet plays a fundamental part in life quality and expectancy. This is made possible thanks to the regular consumption of specific foods such as bread, fresh fruits, vegetables, aromatic herbs, cereals, olive oil, fish and wine consumed in moderate amounts. It is thus important to preserve or recover our dietary tradition in order to live healthier and longer. On November 17, 2010, UNESCO recognized this diet immaterial cultural heritage of humanity.

Die Mediterrane Ernährung

Aus mehreren Gründen spielt Diät eine grundlegende Rolle der Langlebigkeit und der Lebensqualität. Dies ist dank dem Lebensmittelverbrauch wie Brot, Getreide, Obst, Gemüse, Kräuter, Olivenöl, Fisch und Wein möglich. Wir müssen unsere Traditionen erhalten und wiederentdecken um gesünder und länger zu leben. Am 17. November 2010 wurde die mediterrane Ernährung von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe der Menschheit erklärt.

Antipasti di Pesce

Fish starters • Fisch Vorspeisen

- Baccalà in crosta di semola rimacinata con crema di stracciatella pugliese e mandorle tostate**    €. 16,00
Cod in bran crust with stracciatella cream and toasted almonds
Panierte Kabeljau mit Stracciatella Creme und gerösteten Mandeln
- Degustazione Marechiaro**    €. 22,00
Marechiaro tasting • Auswahl Gemischte Fish Vorspeise
- Tartara di tonno**  €. 18,00
Tuna tartar  (100 gr) • Thunfisch Tartar  (100 gr)
- Ostriche al pezzo***  €. 4,50
Oyster • Austern
- Tavolozza di crudo**    €. 32,00
(scampi , gamberi , ostriche, tonno , carpaccio di pesce )
Tasting of raw fish • Verkostung von rohem Fisch
- Tartara di salmone con zuppa fredda di Sedano, mela e lime**  €. 16,00
Salmon tartare with cold celery, apple and lime soup
Lachstatar mit kalter Sellerie-, Apfel- und Limettensuppe
- Capasanta scottata su vellutata di piselli**  €. 16,00
Seared scallop on pea soup
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsensuppe
- Tortino di patate al rosmarino con polpo arrostito**  €. 16,00
Rosemary potato pie with roasted octopus
Rosmarinkartoffelkuchen mit gerösteter Oktopus
- Tempura di gamberi e stracciatella**   €. 16,00
Shrimp and stracciatella tempura
Garnelen und Stracciatella-Tempura
- Cozze alla marinara**  €. 16,00
Mussels in tomato sauce
Miesmuscheln in Tomatensauce

Antipasti di Carne

Meat starters • Fleisch Vorspeisen

Caprese di bufala Campana D.O.P. €. 14,00

Buffalo's milk Mozzarella with tomatoes
Mozzarella aus Buffelmilch mit Tomaten

Tartara di battuta piemontese €. 15,00

Beef tartar piemontese
Rindfleisch Tartar piemontese

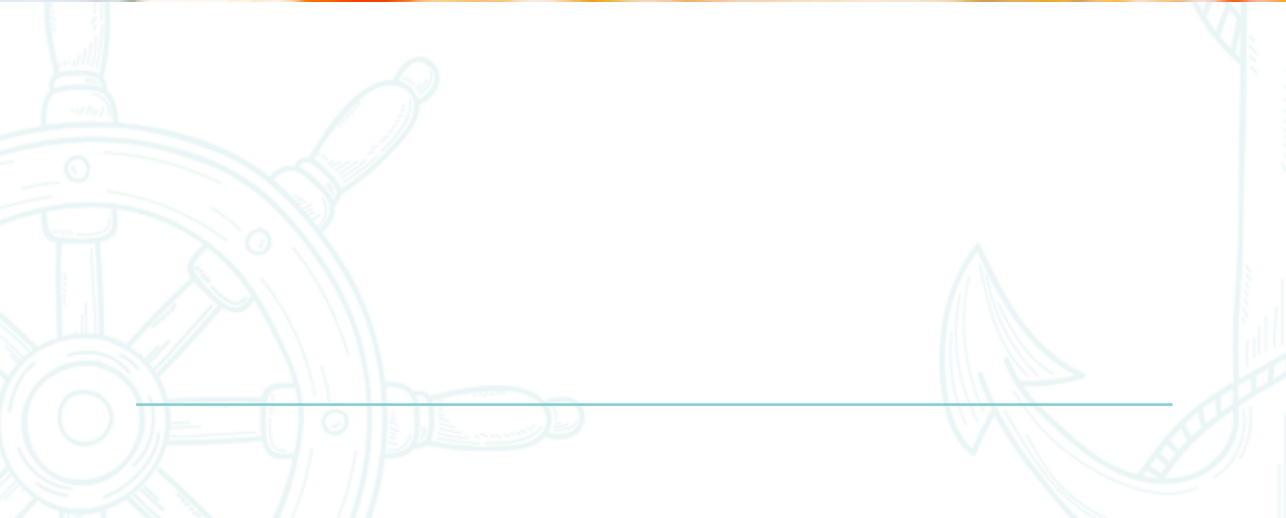
Prosciutto S.Daniele e melone €. 14,00

Raw ham and melon • Roher Schinken und Melone

Mille foglie di bresaola con avocado
e cialda di parmigiano €. 15,00


Dried beef with avocado and parmesan wafer
Bresaola mit Avocado und Parmesanwaffel





Primi di Pesce



Main courses of seafood • Erstergang Fischgerichte

Spaghetti quadrato "La Molisana"
alle vongole e lupini di mare  €. 18,50

Squared "La Molisana" spaghetti with clams
"La Molisana" Spaghetti mit Venusmuscheln

Scialatiello Divina Costiera con tonno fresco,
olive taggiasche e pomodorini    €. 18,50

Home-made spaghetti with tuna, olives
Hausgemachte Nudeln mit Thunfisch, Oliven

Spaghetti quadrato "La Molisana"
con polpa di riccio e bottarga di muggine   €. 18,50


Squared "La Molisana" spaghetti with sea urching pulp and bottarga
"La Molisana" Spaghetti mit Seeigel Fleisch und Fisch Roggen

Tagliolino all'astice x 2 persone   €. 70,00

Thin tagliatelle with lobster (min. 2 persons)
Dünne Bandnudeln mit Hummer (min. 2 Personen)

Scialatiello allo Scoglio*    €. 20,00

Home-made spaghetti with seafood*
Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchte*

Calamarata con cozze, peperone arrostito
e pecorino   €. 16,50

Calamarata Pasta with mussels, roasted pepper and pecorino
Calamarata Pasta mit Muscheln, gerösteter Paprika und Pecorino

Linguine con scampi, zenzero
e crema di basilico  €. 18,50

Linguine with scampi, ginger and basil cream
Linguine mit Scampi, Ingwer und Basilikumcreme

Primi di Carne

Main courses of meat • Erstergang Fleischgerichte

Spaghetti quadrato, pomodoro scottato del Piennolo,
burrata pugliese e basilico €. 14,00

Squared spaghetti, Piennolo tomatoes, Apulian burrata and basil
Quadratische Spaghetti, gebratene Tomaten aus Piennolo, Burrata aus Apulien und Basilikum

Scialatielli alla Norma €. 14,00

Melanzane, Pomodorini e ricotta salata
Home-made scialatielli pasta "alla Norma" (eggplant, cherry tomatoes and salted ricotta)
Hausgemachte scialatielli Nudeln "alla Norma" (Auberginen, kirschtomaten und gesalzener ricotta)

Secondi di Pesce

Second courses of fish • Fisch Hauptspeisen

- Frittura di paranza* con crema tartara al wasabi**     €. 22,00
Mixed fried fish* with wasabi tartare cream
Gemischte frittiertes Fisch* mit Wasabi Sauce Tartar
- Branzino, Orata, Rombo 1000/1200 gr**  €. 58,00
Sea Bass / Sea Bream / Rombo • Sea Bass / Meerbrasse / Steinbutt
- Pescato del giorno 100 gr**  €. 8,00
Fresh fish of the day • Frischer Fisch des Tages
- Trionfo di crostacei* x 2 persone**  €. 85,00
Triumph of crustaceans* (x 2 persons) • Triumph der Krebstiere* (x 2 Personen)
- Tonno scottato con maionese all'arancio e verdure croccanti**    €. 20,00
Seared tuna with orange mayonnaise and crunchy vegetables
Gebratener Thunfisch mit Orangenmayonnaise und knackigem Gemüse
- Trancio di pescato del giorno con crema di ceci e scarola stufata**  €. 24,00
Fish of the day with chickpea cream and stewed escarole
Fisch des Tages mit Kichererbsencreme und geschmortem Eskariol
- Bocconcini di rana pescatrice con maionese d'arancia**    €. 19,00
Diced monkfish with orange mayonnaise
Seeteufelstücke mit Orangenmayonnaise

Secondi di Carne

Second courses of meat • Fleisch Hauptspeisen

- Filetto ai ferri o ai porcini (200gr.) con patate arrosto** €. 26,00
Grilled or with porcini filet (200gr.) with roasted potatoes
Gegrillt oder mit Steinpilze Filet (200gr.) mit Ofenkartoffeln
- Tagliata di Angus irlandese (300gr.) con patate arrosto** €. 24,00
Sliced Irish Angus (300gr.) with roast potatoes
Geschnittene Irish Angus (300gr.) mit Bratkartoffeln

Contorni

Side orders • Beilagen

Grigliata di Verdure €. 7,00

Grilled vegetables • Gegrilltes Gemüse

Patate al forno €. 6,00

Baked potatoes • Ofenkartoffeln

Patate fritte* €. 5,00

French fries • Pommes frites

Insalata mista €. 6,00

Salad of fresh vegetables
Salat von frischem Gemüse

Insalata verde €. 5,00

Green salad • Grüner Salat



Dessert

Golosità... di Giuseppe Cosentino €. 9,50

Special dessert... by Giuseppe Cosentino

Gefrassigkeit... by Giuseppe Cosentino

Sorbetto €. 6,00

Sorbetto • Sorbetto

Frutta fresca di Stagione €. 8,00

Fresh season fruit

Frisches Obst der Saison



Bibite e Birre

Drinks • Getränke

Bibite lattina €. 3,00
Tin of soft drinks • Dosengetränke

Bibite in bottiglia €. 3,50
Sodas • Flasche getränke

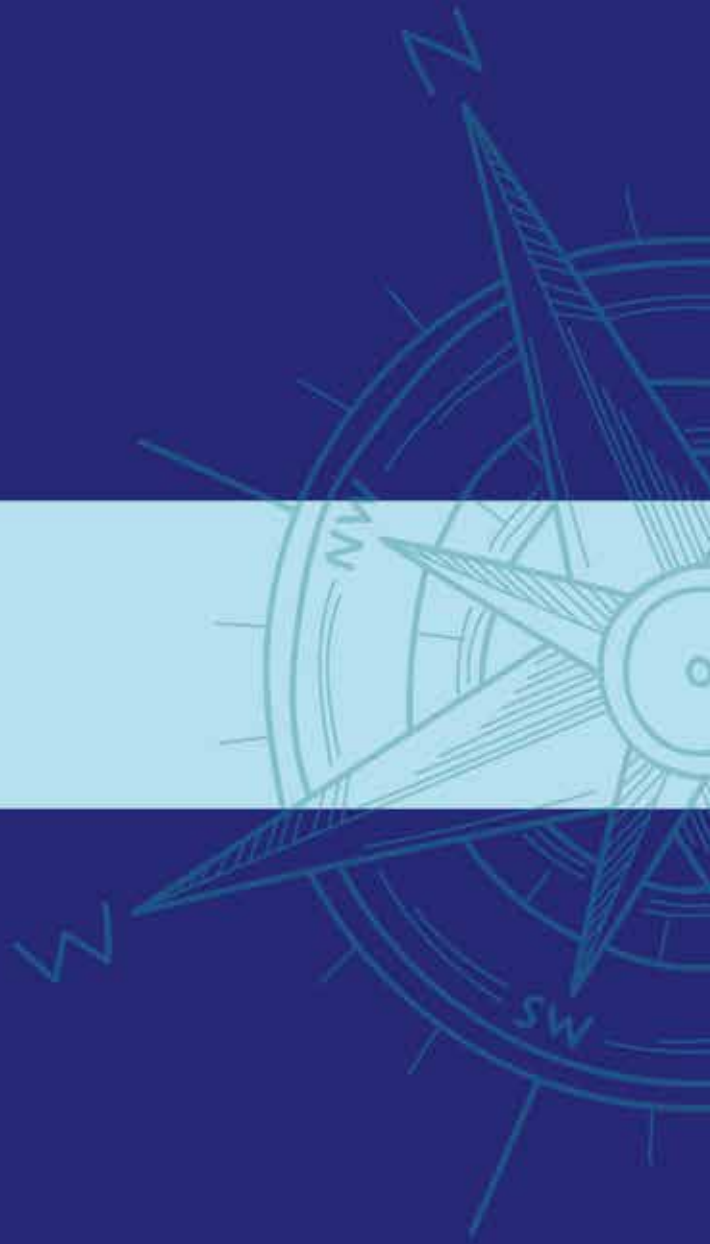
Acqua minerale 0,75 lt €. 3,50
Mineral water • Mineral wasser

Birra Artigianale €. 8,00

Birra Analcolica €. 5,00

Birra senza glutine €. 5,00





OUR PARTNER:

