



Il Pesce per le tue occasioni!

Benvenuti al ristorante Maestrale



MENU' ALLA CARTA

Vedi nostri menù H24 su www.ristorantemaestrale.com

CORTESEMENTE, PRIMA DI ORDINARE, LEGGA QUI SOTTO

Prima di ordinare le pietanze, si ricorda ai Gentili Clienti celiaci, intolleranti, allergici, sensibili a qualunque alimento, di segnalarlo al Direttore di sala e di consultare il documento sulla sicurezza allegato alla presente per una scelta consapevole ed autonoma. Ricordiamo inoltre che la natura ci offre tante ottime bontà, ma non sempre. Pertanto i piatti possono subire variazioni senza preavviso a seconda delle disponibilità delle materie prime. Il Ristorante Maestrale rispetta le normative vigenti sull'igiene e la conservazione degli alimenti. Il pane carasau, il pane della casa e i grissini, sono sempre serviti a tavola per l'accompagnamento del pasto e solo la prima portata è offerta dalla casa. Eventuali altre richieste hanno un costo di euro 3 a portata. Il Servizio ha un costo di euro 3 a persona. Gli alimenti contraddistinti dall'asterisco (*) possono essere o sono abbattuti o congelati per la sicurezza alimentare del cliente e per una corretta conservazione. L'aperitivo di benvenuto, con il primo flut di prosecco è offerto dalla casa.

ANTIPASTI

I CRUDI (disponibilità variabile)		€
1	I CRUDI DI MARE, per 1 persona: * Ostrica Fine de Claire , gambero rosso Mazzara del Vallo, scampo, gobetto, tartufo o fasolare (5 frutti)	18
2	TRIONFO DI MARE, per 2 persone: ostriche Fine de Claire, *gamberi rossi *scampi e *gobetti, tartufi o fasolari (10 frutti) Il più richiesto per due persone	35
3	*TARTARE DI GAMBERI ROSSI Mazzara del Vallo	26
4	*TRIS DI TARTARE : Tonno, Salmone e spigola o ombrina o ricciola Il secondo più richiesto	20
5	*Gamberoni oppure *Scamponi, cadauno	7
6	Tartufi e gobetti, cadauno	3
7	*Gamberi oppure *Scampi, cadauno	5

I FREDDI		€
1	News CAVIALE di storione russo in assaggio, su salmone fumè e crostino di pane locale con burro di Normandia. Pregiato	20
2	News ALICI DEL CANTABRICO, su burrata pugliese con fiore di zucca e crostini di pane al mais. Gustoso	18
3	*TRIS DI CARPACCI: salmone, tonno, pesce spada e riduzioni varie alla frutta. Il più richiesto	18
4	*TONNO SCOTTATO in crosta di pistacchio e kiwi	20

I CALDI		€
1	News TRIS DI CALDI: *Gambero rosso Mazzara del Vallo in crosta di noci su fonduta di provolone e broccolo friariello, Polpo caramellato su letto di patate scottate e polvere di cannella, Tonno scottato crema di zucca e tartufo.	22
2	News * Capasante crema di zucca allo zenzero e spinaci. Il più richiesto	20
3	News Baccala con zuppetta di ceci, pomodorini arrostiti cipollotto e olio al rosmarino	20
4	Frittura di *Moscardini. Intramontabili	20

LE OSTRICHE (disponibilità variabile)		€
1	News Sentinelles Irlanda del Nord. Ostrica speciali affinata per 3 anni. Carnosa e croccante, dall'aroma di nocciola e mandorla è iodata sul finire	6
2	News Speciale Pleiade Poget. Una Grande Ostrica. Una delle ostriche più rinomate in Francia e pluri-premiata a Parigi. Conchiglia dura, in bocca è croccante e compatta, persistenza aromatica vegetale e dolcezza non invadente.	8
3	Bretagne du Nord .Un'ostrica di qualità con una elevata quantità di mollusco. Allevata nella parte Nord della Bretagna. Un'ostrica che sorprende al primo assaggio piena e croccante, al palato offre un finale fresco e vegetale.	5
4	Special Utah Beach. L'ostrica allevata in Normandia nella famosa baia di Utah nel parco naturale del Cotentin. Presenta una polpa chiara, carnosa e croccante. Al palato leggermente iodata ma subito dolce e con uno spiccato finale di nocciola. Il gusto si evolve con rara finezza. La più richiesta	6
5	News Gillardeau. La carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere.	8

PRIMI PIATTI			€
1	News Spaghettone pastificio "Felicetti", anemoni e *polpa di riccio (secondo disponibilità)		24
2	News Raviolo al nero di seppia ripieno di crostacei (astice gamberi scampi) noci e patate		26
3	Il più richiesto Calamarata pastificio "Felicetti", *gamberi rossi Mazzara del Vallo e pesto di pistacchio		24
4	Risotto *gamberi crema al tartufo bianco e zucchine, grattata di tartufo nero Intramontabile		26
5	Fregola ai *frutti di mare e zafferano Sardegna		24

N.B. Per i primi piatti è possibile richiedere mezza porzione al costo dell'80% dell'intero

SECONDI PIATTI			€
1	News Involtino di *rana pescatrice in crosta croccante di bacon	porzione	26
2	Tagliata di ricciola o *tonno o ombrina ai ferri olio al rosmarino e rucola (secondo disponibilità)	"	24
3	Gallinella al guazzetto (secondo disponibilità)	"	28
4	News *FRITTO DEL RE con 1 *gamberone e 1 *scampone imperiali, *calamari, zucchine pastellate	"	32
5	Astice alla catalana, (cadauno peso medio 500/600 grammi) Sardegna	ogni 100 grammi	12
6	Aragosta in bellavista in salse varie o catalana, Sardegna	ogni 100 grammi	18
7	Filetto di *rombo alla Maestrale: al forno in crosta di zucchine e patate Il più richiesto	porzione	24
8	*Gamberoni Mazzara del Vallo al Mirto di Sardegna e rosmarino	"	32

N.B. Vedete nella mostra del pesce altri arrivi giornalieri di pesce fresco.

CONTORNI			€
1	News Selezione di formaggi sardi, miele al tartufo bianco Sardegna		16
2	News Insalata di arance finocchi e avocado		7
3	*Asparagi lessi o al burro		12
4	Crudité di ortaggi in pinzimonio		10
5	Cicoria all'agro o ripassata in padella		7
6	Petali o dadolata di patate al forno al rosmarino		7
7	Misto di vegetali ai ferri		10

DOLCI - FRUTTA - GELATI			€
1	News Coppa di Tiramisù al pistacchio		8
2	News Torta ricotta e pera		8
3	News Millefoglie composta con crema chantilly e frutti di bosco		8
4	News Torta caprese morbida, cioccolato e mandorle, servita con frutti rossi		8
5	Tortino col cuore caldo al pistacchio News , cioccolato fondente, o cioccolato bianco		8
6	Sorbetto al limone o mandarino		7
7	Frutta di stagione		8
8	Coppa di *gelato guarnito, vari gusti a scelta: crema, cioccolato, pistacchio, nocciola		7

PER CHI NON MANGIA IL PESCE		€
Antipasti		
1	All'italiana con prosciutto di Parma, formaggi, salumi, mozzarella, olive	18
3	News Selezione di formaggi sardi	16
4	Misto di salumi nazionali	14
Primi piatti		
1	News Malloreddus al pomodoro biologico e pecorino sardo	13
2	Spaghetti all'amatriciana o alla carbonara	18
3	Paccheri cacio e pepe	16
Secondi piatti		
1	*Straccetti di manzo e rucola	18
2	*Saltimbocca alla romana	18
3	*Bistecca di Manzo	22
4	*Filetto di Manzo	28
Per contorni, dolci frutta e gelati vedi menù alla pagina precedente		

BAR E BEVANDE		€
1	Acqua minerale	3,5
2	Caffè	2,5
3	Capuccino, The, Camomilla	4
4	Bibite in latina (coca cola, aranciata, sprite)	6
5	Birra artigianale (marchi nazionali)	12

**NOTA INFORMATIVA DI SICUREZZA ALIMENTARE RELATIVA AI PRODOTTI
ITTICI SOMMINISTRATI ALL'INTERNO DEL RISTORANTE MAESTRALE**

Come noto il rischio sanitario associato al consumo di pesce crudo ha avuto nel recente periodo un'attenzione mediatica crescente, legata sia alle modifiche delle abitudini alimentari orientate sempre più verso il consumo di prodotti della pesca preparati "a crudo" (crostacei, carpacci e tartare di pesce crudo di varie specie come pesce spada, salmone, tonno, etc), sia al frequente riscontro di parassiti potenzialmente pericolosi per il consumatore nei prodotti della pesca che tradizionalmente sono consumati praticamente crudi (preparazioni marinate, affumicate a freddo o in salamoia debole).

Le misure di prevenzione e controllo di tale rischio sono contenute nel Regolamento della Comunità Europea(1) con il quale dispone che i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente quasi crudi siano sottoposti ad un trattamento preventivo mediante congelamento e conservazione per almeno 36 ore ad una temperatura non superiore a -20°C. mediante l'utilizzo di un'attrezzatura denominata "Abbattitore di Temperatura".Pertanto, al fine di tutelare la salute dei Signori clienti, si informano, i medesimi, che i prodotti ittici, già preannunciati, presenti in questo menù sono stati posti a trattamento di bonifica preventiva ed il prodotto è conforme alle prescrizioni di cui al Regolamento già menzionato.

In sintesi, questo trattamento obbligatorio contrasta la crescita batterica ed elimina i microrganismi denominati: ANISAKIS e OPISTHORCHIS potenzialmente presenti in tutti i prodotti ittici freschi; tale azione rapida, che avviene all'interno dell'abbattitore, rispetta le qualità organolettiche del cibo perché evita la formazione di macro-cristalli all'interno del prodotto.

In conclusione e, per quanto sopra esposto, si evidenzia che:

come disposto dalla circolare del Ministero della Salute n° prot. DGSAN/0004379-P- del 17/02/2011, che "...il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore....".

Pertanto l'Amministrazione del ristorante Maestrale dichiara che tutti i prodotti ittici destinati al consumo crudi, presenti in questo menù e somministrati ai Signori clienti, sono stati abbattuti ed assumono la denominazione di "congelati" e, pertanto, si può affermare che i prodotti ittici in essere, sono garantiti in termini di turgidità, valori nutrizionali, qualità organolettiche e di sicurezza del prodotto stesso nell'osservanza e rispetto delle imposizioni normative già menzionate. Altri prodotti cucinati, nel caso di non reperimento del fresco, potrebbero essere congelati.

Per quanto attiene le ostriche, tartufi, vongole, telline, cozze, fasolari e cannolicchi (quando disponibili) da consumare freschi, sono accompagnati da un'etichetta riportante la data di confezionamento ed i riferimenti di provenienza (2); l'etichetta è a disposizione dei Signori clienti e, qualora lo desiderano, possono richiederne visione.

NOTE: (1) Reg. CEE 853/2004 – allegato III°, sezione VIII°, cap. 3, lett. D, punto 3, - "Norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale".

(2) D.L. N° 530 del 30.12.1992 "Attuazione della direttiva CEE 492/91 in merito alla commercializzazione del molluschi vivi".

PESCE CRUDO Tutto il pesce crudo, non vivo, è abbattuto secondo norme vigenti o alla fonte o qui in sede.

Tutti i prodotti, naturalmente i non vivi, facenti parte di questo menù, e non presenti sulla vetrina di esposizione in sala (presso il banco cassa-bar del ristorante) se non reperiti freschi potrebbero essere congelati e cioè abbattuti alla fonte. Se reperiti freschi e destinati al consumo crudo vengono abbattuti qui in sede secondo norme vigenti.

ALLERGENI Prima di consumare qualunque piatto si pregano i signori clienti di consultare l'informativa sugli allergeni dentro questa custodia per una scelta consapevole ed autonoma.

LISTA DEGLI ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili entro questa copertina trasparente sotto questo foglio.

INVITIAMO I SIGNORI CLIENTI A COMUNICARCI LE PROPRIE ALLERGIE, VI GUIDEREMO IN UNA GIUSTA SCELTA.

Lista degli 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 tranne
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.