

LISTA ALLERGENI

Indicata nell'allegato B 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.), nocciola (*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 10 mg/L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati.

* Nel nostro menù il pesce acquistato fresco viene trattato con la catena del freddo a -20° in base alla normativa europea CEE 853/2004 per preservarne le caratteristiche igieniche e organolettiche.

** In alcuni periodi dell'anno questo prodotto può essere surgelato all'origine.

LA NOSTRA *LISTA DEI FORNITORI*

<i>Ittica</i>	Ercoli mare
<i>Macelleria</i>	da Mario
<i>Ortofrutticoltura</i>	Mercato via Tito Speri "Vittorio"
<i>Pane</i>	Panificio Renella
<i>Olio</i>	Società Cooperativa Agricola del Lavoro
<i>Riso Sant'Andrea</i>	Azienda Zaccaria
<i>Pasta</i>	Verrigni / Felicetti
<i>Acqua</i>	Laurentana / Nepi / San Pellegrino
<i>Pomodoro</i>	Azienda Agricola Paglione
<i>Vini</i>	Enoteca Biagioli
<i>Stampa</i>	Tipografia Bellini snc

ACCIUGA

ANTIPASTI

By the market: <small>1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13</small> */**	
- Raw	22
- Blanched	22
- Shellfish	30
- Three raw plate by Federico	35
Marinated anchovies <small>1, 4, 8, 14</small> *	18
Piada roll with anchovy <small>1, 3, 4, 8, 9</small> *	18
COD Brandade <small>1, 3, 4, 8, 9</small> *	20
Maritozzo by Federico <small>1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13</small> *	18

PRIMI

Pasta of the day <small>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14</small>	22
---	----

Our pasta changing every day depends wich kind of fish arrive in our table.

Just asking to our weiters to explain the pasta of the day and comunicate you allergies.

MAINCOURSE

Fishing by paranze from adriatic and tirennian sea, choose your favorite cooking: <small>1, 2, 4, 5, 14</small> *	30
- Scottadito. (breaded Fish cook on the bbq)	
- Fried	
Fishing by Federico <small>2, 3, 4, 5, 8, 14</small> *	35
Brodetto alla fanese (typical fish soup from Fano allow 20/30 minutes)	35
Fassona tartare with a knife <small>1, 3, 6, 8, 12, 14</small> *	28
Vegetable from the market	5

Whit this two menu we have fun to do what we love.

This kind of mentality live us free to make what we like and above all what the Sea gives to us.

We use unconventional fish.

We wish you a very pleasur time in Acciuga.

SEA

4 courses 70 euro

7 courses 90 euro

Wine by the glass

3 glass 30 euro

4 glass 35 euro

We use in the right time fresh fava beans.