

Questa è un'osteria monotematica: la cucina propone esclusivamente piatti a base di baccalà: non sono presenti piatti a base di carne e di altri pesci (contorni e dessert esclusi)

MENU

**(N. B. chiarire con il personale di avere eventuali intolleranze per evitare contaminazioni crociate.
Le intolleranze alimentari sono contrassegnate con un asterisco * e sottolineate. Gli allergeni sono segnati in grassetto e scritti.
Qualsiasi pietanza servita può contenere pesce e tracce di frutta secca da guscio. Non abbiamo la certificazione per ciliaci e qualche contaminazione potrebbe esserci. Si usa olio di girasole per le frittiture.
Per tutte le informazioni sugli allergeni e intolleranze chiedere al personale. Tutti i piatti contengono allergeni (pesce) -**

Antipasti

Euro

<u>Carpaccio di "Mussillo"</u> di baccalà con mela, <u>peschiette</u> e <u>aceto balsamico (solfiti)</u>	15,00
Cruditè di "Mussillo" di baccalà con solo olio e limone	15,00
Baccalà scagliato agli agrumi (salsa con arance e limone)	15,00
<u>Baccalà con cremoso di bufala</u> con salsa al pomodoro e <u>noccioline</u> di Teano (lattosio)	15,00
Zuppa di baccalà e fagioli con crostini di <u>pane*</u>	15,00
Baccalà in bianco con olive "Caiazzane"	16,00
Insalata di <u>farro*</u> con baccalà e verdure croccanti.....	12,00
<u>Polpettine*</u> di baccalà fritte in salsa piccante (oppure dolci) (3 pezzi)	14,00
Baccalà tiepido con trito di aglio, capperi, <u>acclughe</u> e pomodoro secco (solfiti)	15,00
"Rocher*" di Teano" polpetta con croccante di <u>nocciola su</u> crema di polenta e scaglie di baccalà (frutta a guscio secco)	15,00
Baccalà' affumicato con <u>crostone*</u> con <u>burro</u> di bufala, cipolla e capperi (lattosio)	14,00

Primi piatti

<u>Il famoso "Fil di Ferro"</u> aglio e olio, peperone crudo e baccalà (*glutine)	15,00
<u>Paccheri con pomodoro, olive capperi e baccalà (*glutine)</u>	15,00
<u>Paccheri sfumati al vino bianco e baccalà (*glutine e solfiti)</u>	15,00
<u>Paccheri alla genovese con salsa di cipolle e baccalà (*glutine)</u>	15,00
<u>Tortellone con ripieno di burrata e salsa al baccalà(*glutine e lattosio)</u>	15,00
<u>Pasta e fagioli con baccalà (*glutine) (sedano come allergene)</u>	15,00

Secondi piatti

euro

<u>Fritto*</u> di baccalà (3 pezzetti) (*glutine).....	16,00
Baccalà con scarola saltata all'aglio.....	18,00
<u>Sfritto di peperonata e baccalà (solfiti)</u>	18,00
Baccalà con salsa di pomodoro con olive e capperi.....	18,00
Baccalà "Don Raffaele*" fritto con salsa concentrata piccante(glutine)	18,00
<u>L'Antivirus di baccalà*</u> fritto con salsa di peperonata (glutine e solfiti)	18,00
Baccalà alla "Genovese" con salsa di cipolla olive e capperi.....	16,00
Baccalà con finocchietto e <u>peperoni (solfiti)</u>	18,00
Baccalà con <u>zucca</u> e pomodoro secco (solfiti).....	18,00
<u>Baccalà con polenta in bianco</u>	18,00
<u>Baccalà alla griglia*</u>	18,00
Mussillo pomodoro e olive nere caiazzane (pezzo pregiato del baccalà)	26,00
Mussillo "Carrettiera" con aglio e peperone crudo (pezzo pregiato del baccalà)	24,00
<u>Komir di mussillo</u> (pezzo scelto e pregiato 400 gr.) (solfiti)	35,00
<u>Doppio Komir di mussillo</u> (pezzo scelto e pregiato 800 gr.) (solfiti) ..	65,00
<u>Tripla Komir di mussillo</u> (pezzo scelto e pregiato oltre il kg.) (solfiti)	100,00
<u>Zuppetta di verdure</u> con fagioli e baccalà (solfiti)	18,00
Stoccafisso "Curuniello" (poco sale) con pomodoro, olive e capperi....	26,00
<u>Stoccafisso all'Insalata</u> (poco sale)	24,00

Contorni euro 5

Patate al forno di zia Gabriella
Insalata croccante di carote, finocchio, zucchine e peperone condite olio, olive e capperi
Insalata mista
Patatine fritte* (surgelate)
Peperone crudo di Senise fritto e croccante
Verdure grigliate
Peperonata con pomodoro e olive nere
Verdure saltate all'aglio

Dessert in genere

Frutta euro 4
 Dolce * euro 5
Dessert* dello chef euro 6 o 7 (chiedere per intolleranze e allergeni)

Per i distillati vedere la scelta in vetrina
 Amari euro 4
 Grappe barricate euro 6