

**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 a guscio. Non abbiamo la certificazione per ciliaci e qualche contaminazione potrebbe esserci. Si usa olio di graso per le frittiture.**

**Per tutte le informazioni sugli allergeni e intolleranze chiedere al personale. Tutti i piatti contengono allergeni (pesce) -**

## Antipasti

	Euro
<b><u>Carpaccio di "Mussillo"</u> di baccalà con mela, <u>peschiale</u> e <u>aceto balsamico</u> (solfiti)</b>	16,00
Crudité di "Mussillo" di baccalà con solo olio e limone .....	16,00
Baccalà scagliato agli agrumi (salsa con arance e limone) .....	16,00
<b><u>Baccalà con cremoso di bufala</u> con salsa al pomodoro e <u>nocciola</u> di Teano (lattosio)</b>	16,00
Zuppa di baccalà e fagioli con crostini di <u>pane*</u> .....	16,00
Baccalà in bianco con olive "Caiazzane" .....	16,00
Insalata di <u>farro*</u> con baccalà e verdure croccanti.....	13,00
<b><u>Polpettine*</u> di baccalà fritte in salsa piccante (oppure dolci) (3 pezzi)</b>	15,00
Baccalà tiepido con trito di aglio, capperi, <u>acclughe</u> e pomodoro secco (solfiti)	16,00
<b>"Rocher * di Teano" polpetta con croccante di <u>nocciola</u> su crema di polenta e scaglie di baccalà (frutta a guscio secco)</b>	16,00
Baccalà affumicato con <u>crostone*</u> con <u>burro</u> di bufala, cipolla e capperi (lattosio)	18,00

## Primi piatti

<b><u>Il famoso "Fil di Ferro"</u> aglio e olio, peperone crusco e baccalà (*glutine)</b>	16,00
<b><u>Paccheri con pomodoro, olive capperi e baccalà (*glutine)</u></b>	16,00
<b><u>Paccheri sfumati al vino bianco e baccalà (*glutine e solfiti)</u></b>	16,00
<b><u>Paccheri alla genovese con salsa di cipolle e baccalà (*glutine)</u></b>	16,00
<b><u>Tortellone con ripieno di burrata e salsa al baccalà(*glutine e lattosio)</u></b>	16,00
<b><u>Pasta e fagioli con baccalà (*glutine) (sedano come allergene)</u></b>	16,00

## Secondi piatti

euro

<b><u>Fritto*</u> di baccalà (3 pezzetti) (*glutine).....</b>	16,00
Baccalà con scarola saltata all'aglio.....	19,00
<b><u>Sfritto di peperonata e baccalà (solfiti).....</u></b>	19,00
Baccalà con salsa di pomodoro con olive e capperi.....	19,00
Baccalà " <u>Don Raffaele*</u> " fritto con salsa concentrata piccante (glutine)	20,00
<b><u>L'Antivirus di baccalà*</u> fritto con salsa di peperonata (glutine e solfiti)</b>	20,00
Baccalà alla "Genovese" con salsa di cipolla olive e capperi.....	19,00
Baccalà con finocchietto e <u>peperoni</u> (solfiti).....	19,00
Baccalà con <u>zucca</u> e pomodoro secco (solfiti).....	19,00
<b><u>Baccalà con polenta in bianco.....</u></b>	19,00
<b><u>Baccalà alla griglia*</u>.....</b>	20,00
Mussillo pomodoro e olive nere caiazzane (pezzo pregiato del baccalà)	27,00
Mussillo "Carrettiera" con aglio e peperone crusco (pezzo pregiato del baccalà)	25,00
<b><u>Komir di mussillo</u> (pezzo scelto e pregiato 400 gr.) (solfiti) .....</b>	38,00
<b><u>Doppio Komir di mussillo</u> (pezzo scelto e pregiato 800 gr.) (solfiti) ..</b>	70,00
<b><u>Triplo Komir di mussillo</u> (pezzo scelto e pregiato oltre il kg.) (solfiti)</b>	100,00
<b><u>Zuppetta di verdure</u> con fagioli e baccalà (solfiti) .....</b>	19,00
Stoccafisso "Curuniello" (poco sale) con pomodoro, olive e capperi....	26,00
<b><u>Stoccafisso all'insalata</u> (poco sale) .....</b>	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 crusco 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