

DADIEGO

RISTORANTE

MENU' - ASPORTO

Crudo <small>DADIEGO</small> Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostriche e Salse di Agrumi e Vegetali 	30
Tartare con Crudaiola di Verdure Pescato del Giorno 	18
Carpaccio Pescato del Giorno, Insalatina di Stagione e le sue Salse 	18
Insalata di Mare <small>DADIEGO</small>	18
Scialatielli Amalfitani <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana) 	25
Risotto Vialone Nano tenuta San Massimo alla pescatora 	20
Ravioli ricotta di Pecora, Patate e Mentuccia 	15
Grigliata di Pesce <small>DADIEGO</small> (Pescato del Giorno) con Crostacei e Ortaggi 	30
Zuppa di pesce <small>DADIEGO</small> 	28

Ogni porzione verrà impiattata singolarmente e i piatti ordinati verranno sempre accompagnati dal nostro pane e la dalla nostra focaccia.
Il servizio d'asporto è disponibile dal martedì al sabato,
a pranzo dalle 11 alle 14 e a cena dalle 18,30 alle 22

0131 266684

DADIEGO I piatti che hanno segnato la Storia del nostro ristorante

ALLERGENE NON È VELENO (ma qualcuno ci deve prestare attenzione) Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni: GLUTINE – CROSTACEI – UOVA – PESCE – ARACHIDI – SOIA – LATTE – FRUTTA A GUSCIO – SEDANO – SENAPE SEMI DI SESAMO – ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITILUPINI – MOLLUSCHI e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero e di buffet.
* Il pesce crudo è abbattuto di temperatura (secondo regolamento CE 853-2004)

Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latticini
Frutta a Guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anad.Solf. e Solfiti	Molluschi	Lupini