



D4 Cafe
CAFÉ RESTAURANT WINEBAR
menu



Antipasti

LA CATALANA	€ 80,00
astice intero, gamberi, scampi, calamari, verdure, patate e cipolla (2,14) <i>Si consiglia per almeno due o tre persone.</i>	
CAPESANTE ALLA PIASTRA	€ 20,00
con crema di piselli, polvere di olive nere, pomodorini confit e crema di corallo di capesante (4,14)	
TAGLIERE DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO "NARDIN"	€ 18,00
burrata di bufala campana DOP, burro montato e crostini (1,4,7)	
CRUDITE'	€ 30,00
1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero rosso, 1 mazzancolla, tartare di salmone e carpaccio di tonno (2,4,14)	
TARTARE DI TONNO ALLA MEDITERRANEA	€ 24,00
burrata di bufala campana DOP, fiori di capperi e polvere di olive nere (4,7)	
TARTARE DI SALMONE	€ 20,00
con crumble salato di pomodori secchi, vermicelli di daikon e granella di pistacchio (1,4,7,8)	
TARTARE DI MANZO "PANTANO" 150GR	con crostini € 20,00
la tartare viene servita con tuorlo d'uovo, senape, con verdure alla griglia € 27,00 fiori di capperi, pomodorini secchi e cetriolini a parte (1,3,10)	
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA	€ 16,00
prosciutto crudo di Parma 24 mesi e burrata di bufala campana DOP (7)	
OSTRICA GILLARDEAU (4)	€ 5,00 cad.
SCAMPO (2)	€ 4,00 cad.
GAMBERO ROSSO (2)	€ 3,50 cad.
MAZZANCOLLA (2)	€ 3,50 cad.
CAPASANTA sia cruda che gratinata (14)	€ 4,00 cad.

Altri pesci, crostacei e molluschi saranno disponibili in base al mercato. Il nostro staff sarà pronto a spiegarveli!

Primi

CACIO PEPE E SCAMPI	€ 18,00
spaghetti cacio e pepe con tartare di scampi (1,2,7)	
LINGUINE "BENEDETTO CAVALIERI" ALL'ASTICE	€ 28,00
sugo d'astice sgusciato (1,14)	
PAPPARDELLE RIPIENE DI RAGU' DI CORTE	€ 18,00
(coniglio, anatra e faraona) mantecate con fondo bruno e scaglie di Grana (1,3,7)	
PACCHERI ALLA PUTTANESCA	€ 16,00
pomodoro, olive, capperi, acciughe, peperoncino e pan fritto (1,4)	
PRIMO DEL GIORNO	
il nostro staff sarà pronto a raccontarvelo	

Secondi

FILETTO DI OMBRINA	€ 22,00
chutney di pomodoro, cavolo nero e salsa pil-pil di ombrina (4,8)	
PIOVRA SPADELLATA	€ 18,00
con pomodorini, olive taggiasche, patate e salsa al prezzemolo (14)	
TAGLIATELLE DI SEPPIA	€ 20,00
con crema di piselli e guanciaie croccante (14)	
IL GRATINATO	€ 30,00
2 capesante 4 canestrelli, 2 scampi, gamberi e piovra spadellata (1,2,14)	
FRITTURA DI MARE	€ 22,00
in base alla reperibilità del mercato (1,2,4,14)	
COSTOLETTE D'AGNELLO	€ 24,00
burro e menta, con cavolo nero e patate al forno (7)	
FILETTO DI MANZO 'PANTANO' AL PEPE VERDE	€ 24,00
con patate 'in tecia' (7,10)	

Contorni

PATATE FRITTE	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 7,00
INSALATA VERDE	€ 5,00
INSALATINA MISTA	€ 6,00
VERDURE DI STAGIONE	€ 7,00
in base alla reperibilità	

Dolci

TIRAMISU' (1,3,7,8)	€ 7,00
COPPA D4 crumble al cioccolato, crema al mascarpone e caramello salato (3,4,7)	€ 7,00
TORTA FRANGIPANE con spuma al pistacchio e granella di pistacchio (1,3,7,8)	€ 7,00
FRUTTA FRESCA	€ 8,00
DEGUSTAZIONE BISCOTTI E CREMA AL MASCARPONE (1,3,8)	€ 7,00
SORBETTO FATTO IN CASA AGLI AGRUMI	€ 5,00
DOLCE DEL GIORNO Il nostro staff sarà pronto a raccontarvelo	€ 7,00

SCANSIONA IL QR CODE PER
LA NOSTRA CARTA VINI



Gentile cliente, di seguito le 14 sostanze considerate "ALLERGENI" che troverà indicate, tra parentesi, vicino ad ogni piatto di questo menù con il numero corrispondente.

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi chiarimento non esiti a rivolgerti al nostro personale