

Dolci

D4 crumble al cioccolato, crema al mascarpone e caramello salato (3,4,7)	€ 7
TIRAMISU' (1,3,7,8)	€ 7
MILLEFOGLIE (1,3,7)	€ 7
PISTACCHIO E CIOCCOLATO gelato al pistacchio con crumble di frolla, spuma calda di cioccolato e lamponi freschi (1,3,7,8)	€ 7
FRUTTA FRESCA (no allergeni)	€ 8
BISCOTTI FATTI IN CASA CON CREMA AL MASCARPONE (1,3,7,8)	€ 7
SORBETTO AGLI AGRUMI FATTO IN CASA (no allergeni)	€ 6

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



D4 cafe
CAFÈ RESTAURANT WINEBAR

menu



Antipasti

CRUDITE'	€ 30
1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero rosso, 1 mazzancolla, tartare di salmone e carpaccio di tonno (2,4,14)	
TARTARE DI TONNO	€ 22
con crema di burrata di bufala campana DOP, polvere di barbabietola e maionese alla salicornia (3,4,7)	
TRIS DI TARTARE	€ 35
- tartare di tonno con pomodorini, capperi e polvere di olive nere; - tartare di salmone con avocado; - tartare di gamberi rossi con kiwi e burrata	
TAGLIERE DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO 'NARDIN'	€ 20
con burrata di bufala campana DOP, burro montato e crostini di pane (1,4,7)	
CAPELANTE ALLA PIASTRA	€ 18
su crema di carciofi con pancetta e sponge croccante al nero di seppia (1,14)	
DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI si consiglia per due persone	€ 40
- carpaccio di tonno - carpaccio di pescato del giorno - ventresca di tonno saltata con salsa teriyaki e maionese al wasabi - capesante su crema di carciofi con pancetta e sponge croccante al nero di seppia (1,3,4,6,14)	
TARTARE DI MANZO 'PANTANO'	€ 20
con tuorlo confit, salsa di acciughe e pan brioche croccante (1,3,4)	
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA	€ 17
Parma 24 mesi e burrata di bufala campana DOP (7)	
FLAN DI ZUCCA	€ 17
con spuma al Parmigiano, speck croccante e funghi misti (3,7)	
OSTRICA GILLARDEAU (14)	€ 5 cad.
SCAMPO (2)	€ 4 cad.
GAMBERO ROSSO (2)	€ 6 cad.
MAZZANCOLLA (2)	€ 5 cad.
CAPASANTA sia gratinata che cruda (14)	€ 4 cad.

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

Primi

CACIO PEPE E SCAMPI	€ 20
spaghetti cacio e pepe con tartare di scampi (1,2,7)	
LINGUINE ALL' ASTICE	€ 28
sugo d'astice sgusciato con pomodorini (1,2)	
BIGOLI CON LE SARDE	€ 18
pinoli, uvetta, salsa al finocchietto e crumble di 'nduja (1,3,4,8)	
BOTTONI RIPIENI DI BURRATA	€ 18
con salsa al pomodoro, olio al basilico e spuma al Parmigiano (1,3,7)	
PAPPARDELLE CON RAGU' DI CINGHIALE	€ 20
e crumble salato di fichi (1,3,7,9)	

Secondi

LA CATALANA si consiglia per almeno due persone	€ 90
astice, gamberi, scampi, calamari, verdure e patate. A richiesta possiamo aggiungere la cipolla di Tropea. (2,9,14)	
IL GRATINATO	€ 30
2 capesante, 4 canestrelli, 2 scampi, gamberi e piovra spadellata (1,2,14)	
FRITTURA DI MARE	€ 24
in base alla disponibilità di mercato (1,2,4,14)	
FILETTO DI BRANZINO	€ 24
con cicoria, crema di canellini e guazzetto di cozze (4,14)	
PIOVRA SPADELLATA	€ 22
con patate, pomodorini, olive taggiasche e salsa al prezzemolo (14)	
TAGLIATA DI MANZO 'PANTANO'	€ 26
con contorni di stagione (no allergeni)	
HAMBURGER ALLA BISMARCK	€ 22
con formaggio, uovo al tegamino, bacon e cipolla caramellata su crema di patate (3,7)	

Contorni

PATATE FRITTE	€ 5
PATATE AL FORNO	€ 5
INSALATA VERDE	€ 5
INSALATINA MISTA	€ 7
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 8
VERDURE DI STAGIONE	€ 8