

Antipasti

anche senza glutine

Caprese

*Mozzarella Fior di latte con
pomodori cuore di bue e olio Extravergine d'oliva. 7*

9,00

Vitello Tonnato

9,00

Arancini Rivisitati

*con crema di pomodoro, burrata Pugliese
e olio al basilico. 7,1*

13,50

Prosciutto di Parma 36 Mesi Dop

*misticanza
e pomodoro pachino. 7*

13,50

Caprese Speciale

*Mozzarella di Bufala campana con
pomodorini, rucola e prosciutto crudo di Parma 7*

15,00

Tagliere di affettati e formaggi misti

7

16,50

Antipasti

senza glutine

Insalata di mare tiepida *

con seppie, polpo, gamberi e julienne di verdure

16,50

Tris di tartare di Scottona

con burrata Pugliese, salsa al guacamole e foie gras

18,00

Tris di Tartare di Pesce *

salmone Norvegese, tartare di ricciola e tonno pinne gialle, con burrata
,riduzione di limone e passion fruit. 7,4

18,50

Mozzarella di bufala Campana, fonduta di Parmigiano e tartufo

7

23,50

Crudo di mare *

ostriche

gamberi rossi

scampi

Sashimi misto

tartare di: ricciola, salmone e tonno

2,4,14

45,00

Primi

Pasta senza glutine a richiesta

Spaghetti all'arrabbiata

1,7,3

9,00

Tortellini panna e prosciutto

1,7,3

9,00

Rigatoni di pasta fresca alle tre creme di pomodori

(datterino giallo, perino, pachino) con burrata

Pugliese e olio al basilico. 1,7,3

12,00

Ravioli del plin di magro

con fonduta di parmigiano, zafferano e guancialetto croccante 1,7,3

14,50

Spaghetti alla Bolognese

1,7,3

14,50

Spaghetti alla Carbonara

1,7,3

14,50

Primi

Pasta senza glutine a richiesta

Spaghetti integrali di Gragnano

*con cime di rapa, filetti di alici e spazzolata
di pane croccante aromatizzato al timo 1*

14,50

Ravioli di burrata al ragù di scottona

1,7,3

16,50

Tagliolini al tartufo con fonduta di parmigiano

7,1,3

18,00

Zuppe

Tomaten Zuppa

vellutata di pomodoro con mozzarella di Bufala a cubetti 7

13,50

Zuppa di Alfonso

13,50

Primi pesce

Pasta senza glutine a richiesta

Spaghetti alla chitarra di pasta fresca *

con crema di pistacchio, tartare di gambero rosso e granella di pistaccio.

1,2,3,8

16,50

Risotto alla milanese "abbracci bistrot"*

con bisque e tartare di gamberi rossi. 2,3

16,50

Spaghetti alla chitarra con frutti di mare*

con calamari, seppie e gamberoni 1,2,3

22,00

Spaghetti chitarra al Granchio Blu*

con pomodorini ciliegini e profumi mediterranei 1,2

23,50

Secondi pesce

Senza glutine

Frittura mista di pesce "Abbracci"***

*con calamari, gamberi, polpo, alici e
julienne di zucchine e carote. 4, 2, 14*

22,00

Tagliata di tonno pinne gialle ai due sesami *

*con riduzione di soia allo zenzero
con spinaci baby e verdure salate. 4, 6*

26,00

Polpo alla griglia *

*con quenelle di patate schiacciate, olive taggiasche e
pomodorini secchi. 14*

26,00

Trilogia di pesce con verdure grigliate***

gamberoni, salmone e orata 2,4

26,50

Contorni

patate arrosto	8,00
verdure grigliate	8,00
insalata carote finocchi	8,00
insalata mista	9,00
cime di rapa	9,00
polenta fritta	9,00

Secondi carne

anche senza glutine

Polpette di scottona "ricetta della nonna" al sugo con
patatine fritte

16,50

Goulash con patate arrosto

23,50

Cotoletta di maiale di pregio Italiano alla Milanese
(classica)

con patate arrosto.

24,50

Cotoletta di maiale di pregio Italiano alla Milanese
(alla primavera)

con misticanza e pomodorini.

26,50

Ossobuco con risotto alla Milanese

26,50

Fiorentina alla brace alle due salse
per 1 persona 550 g. (ca)

con salsa al pepe verde e salsa al formaggio

34,00

Insalate

anche senza glutine

Insalata di Quinoa

*con ceci, spinaci baby, avocado, melanzane saltate
e feta "greco Dop".*

servita con croutons di pane 7

13,00

Insalatona di pollo

*misticanza, mais, pomodorini cigliegini, avocado, bocconcini di pollo
saltati, crostini di pane tostato e salsa allo yogurt greco.*

servita con croutons di pane 7, 1

13,50

Insalata all' Italiana

*misticanza d'insalata con pomodorini, uovo sodo, tonno
e prosciutto cotto, servita con croutons di pane*

13,50

Casear Salad

servita con croutons di pane

13,50

Insalatona "Abbracci "

*misticanza, pomodorini pachini, finocchi, carote, tartare di salmone
marinato al limone, avocado, riso basmati e ceci in salsa allo citronette.*

servita con croutons di pane

14,50

Insalata di mare tiepida *

con seppie, polpo, gamberi e julienne di verdure.

servita con croutons di pane 2, 4

16,00

Dolci

anche senza glutine

Millefoglie Abbracci

8,00

Tiramisù 3

8,00

Cheese cake 7,1

8,00

Tortino al cioccolato con cuore caldo al cacao e gelato

8,00

Coppa con palline di Sorbetto

Sorbetto al limone

8,00

Sorbetto ai mandarini tardivi di Ciacculi

8,00

Sorbetto alla pesca e mango

8,00

Sorbetto alla Maracuja'

8,00

Le Nostre Coppe Gelato

Coppa Tropical

cocco, ananas fresco ,panna
montata e scaglie di cioccolato

8,00

La perla

cioccolato, pistacchio, panna
montata e granella di pistacchio

8,00

Coppa Passion D'Amour

Mandarino, Pesca, Mango, Panna montata, Maracujà

8,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE

- 1 Cereali contenenti glutine
 - 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
 - 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 in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/litro
 - 13 Lupini e prodotti a base di lupini
 - 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- PRODOTTI ABBATTUTI SEGNATI CON IL SIMBOLO *