



dal 1987

Giuliano

AL PORTO



MENU



MENU ALLA CARTA

Antipasti Freddi e Sfiziosi

Capesante al Vapore con Concassè di Pomodorini ed Erbe aromatiche (2) - 16

Ostriche croccanti con Maio al Chipotle (1,3,7,12,14) n.3 - 16

Biglie di Baccalà su Maio veg alla Soia e Scalogno (1,3,4,5,7,9) - 18

Alici marinate su Misticanza profumata (4,12) - 20

Gamberi Olio e Limone, Valeriana, Fragole e scaglie di Grana (2,7) - 20

Salmone e Melone con salsa Rosa home made (3,4,12) - 20

Insalata di mare con Seppia, Gamberi, Cozze al Prezzemolo e Verdurine (1,8,9,12,14) - 20

Tartare di Tonno con Gocce di Mango e Basilico (4,12) - 22

Tartare di Gamberi rossi con Gazpacho (no peperoni) e Agrumi (4) - 28

Scampi crudi con Citronette (45 min attesa) (2) - 48

Gran Crudo misto (su prenotazione/consigliato per 2) (2,4) - 69

Catalana di Crostacei con Astice (su prenotazione/consigliato per 2) (2,4,14) - 39

Antipasti Caldi e Gustosi

Arancino con cuore di Seppia, Piselli e il suo Ragù (1,3,4,7) - 14

Capesante gratinate su letto di Zucchine trifolate (1,2) n.2 - 14

Cozze con Pomodoro, Origano e Crostini (1,3,7,9,12,14) - 16

Vongole alla marinara con Crostini (12,14) - 18

Gratinato con Capasanta, Canestrelli, Mazzancolle e Cozze rosse (1,2,7,9,14) - 22

**Il nostro
MUST!**

Mazzancolle al Curry con Riso all'inglese e Riso venere (1,2,3,7,9) - 26

Paste e Risotti... da leccarsi i baffi

(tutte le nostre paste all'uovo sono fatte a mano)

Curzul (Tagliolini) alle Vongole (1,3,7,9,14) - 16

Garganelli alle Canocchie dell'Adriatico (1,2,3,7) - 18

Tubetti di gragnano con Cozze sgusciate e brodo di Pomodoro (1,12,14) - 18

Fusilloni all'Amatriciana con dadolata di Spada (1,4,7,12) - 20

Tagliolini allo SCOGLIO sgusciato (1,2,3,7,9,12,14) - 22

Cappelletti con ragù di Gamberi, Zafferano e Limone (1,2,3,7,9) - 22

Risotto rosso alla Marinara come da Tradizione (1,2,3,4,7,8,12,14) - 20

Risotto Cacio e Pepe con carpaccio di Gamberi e burrini al Lime (2,7,) - 24

I Secondi... Grigliati o al Forno

Branzino alla Griglia (circa 800/1000) (1,3,4,7,9) - 6 all'etto

Filetto di Rana Pescatrice con Pancetta e crema di Patate (1,4,7) - 20

Fischioni (calamari) sulla carta con crema di Patate (1,3,7,9,12,14) - 20

Sardoncini sul Testo con Piccadilly e Limone (1,2,4,7) - 20

Spiedini di Gamberi, Sardoncini e Coda di Rospo con Chips croccanti (1,2,4,7) - 22

Grigliata mista con Chips croccanti (1,2,3,4,6,7,9,10,14) - 26

Gran Fritto UNICO con Salvia, Limone e Chips (1,2,6,14) - 26

Verdurissime fresche e rinfrescanti

Misticanza profumata con petali di Fiori eduli - 10

Insalata di Pomodorini e Basilico - 10

Crema di Patate (7) - 10

Chips di Patate croccanti (1) - 10

I Piatti buoni ma **Gluten FREE**

Insalata di Mare con Seppia, Gamberi e Verdurine (2,9,12,14) - 22

Alici marinate su Misticanza profumata (4,12) - 20

Tartare di Tonno con gocce di Mango (4,12) - 20

Padellata di Cozze alla marinara (3,7,9,12,14) - 16

Capesante gratinate (2,3,7,14) n.3 - 16

Cappelletti con Ragù di Gamberi, Zafferano e Limone (2,3,7) - 22

Strozzapreti al Salmone (4,7) - 22

Risotto alle Vongole lupino sgusciate (7,12,14) - 22

Mazzancolle al sale di Cervia (2) - 20

Branzino alla Griglia con Misticanza (4) - 20

Spiedini di Gamberi con Misticanza (2,3,7,9,) - 22

Oltre al Pesce, tante cose Gustose

Bufala con concassè di Pomodorini ed Erbe aromatiche (7) - 14

Prosciutto (di Parma) e Melone - 14

Hummus di Ceci con Crostini di Pane caldo (1,11) - 12

Fusilloni Pomodoro e Basilico (1,4,7,12) - 12

Cappelletti alla Panna o al Ragù (1,3,7,9,12) - 14

Cotoletta di Pollo con Chips croccanti (1,3,7,9,12) - 18

Tagliata di Manzo al Rosmarino con Sale di Cervia - 22

Tomino alla griglia con Chips (1,7) - 14

Burger di Verdure con crema di Patate (1,6,8,11) - 14



**I nostri percorsi del gusto dove potrete trovare
nelle diverse proposte tante ricette sfiziose
per assaggiare piatti dal 1987 fino ad oggi!**

Carrellata di Antipasti Freddi

Capasanta al vapore con concassè di Picadilly ed Erbe aromatiche (2)

Tartare di Tonno con gocce di Mango (4,12)

Insalata di Mare con Verdurine e Cozze al prezzemolo (1,2,9,12,14)

Alici marinate su Misticanza profumata (4,12)

Ostrica croccante con salsa al Chipotle (1,3,6,7,12,14)

Burgerino con Gamberi, Zenzero marinato e Maio al Lime (1,2,3,7,12)

34 per persona

Carrellata di Antipasti Caldi

Capesante gratinate su letto di Zucchine (1,2,7,9,14)

Cozze gratinate con Pomodoro e Origano (1,2,7,9,14)

Mazzancolle al Curry, Riso all'inglese, Riso venere (1,2,3,7,9) n.2

30 per persona

Piccolo Menu (valido dal Lunedì al Venerdì)

(stessa scelta delle portate per più ordini)

{ Insalata di Mare con Verdurine e Cozze al Prezzemolo (4,9,14)
oppure
Padellata di Cozze con Pomodoro, Origano e Crostini (1,3,7,9,12,14)

{ Curzul (tagliolini) alle Vongole lupino (1,3,4,7)
oppure
Fritto di Calamari con Chips croccanti (1,3,4)

Caffè

30 per persona

Menu Mare Nostro

Il meglio del pesce dell'Adriatico

Alici marinate su Misticanza profumata (4,12)

Padellata di Cozze con Pomodoro, Origano e crostini di Pane (1,3,7,9,12,14)

Risotto rosso alla Marinara come da Tradizione (1,2,3,4,7,8,12,14)

Fritto di Calamari e Chips croccanti (1,2,6,14)

1 Acqua e 2 Calici di Vino a scelta

48 per persona (min per 2)

Pane e Coperto 3 euro per persona

Piadina artigianale 2 euro cadauna

Ogni variazione va richiesta al cameriere e comporta un aumento di 6 euro

Se un menù viene condiviso, il conto verrà effettuato alla carta

Ogni commensale deve ordinare almeno un piatto

Menu Antipasti Sfiziosi Freddi e Caldi

Tanti antipasti tradizionali e innovativi

Insalata di mare con Seppia e Verdurine (1,8,9,12,14)

Alici marinate su Misticanza profumata (4,12)

Ostrica croccante con Maio al Chipotle n.3

Mousse di Salmone su Chips di pane, Fragole e riduzione di Balsamico (1,4,7,12)

Tartare di Tonno con Gocce di Mango e Basilico (4,12)

Capesante gratinate su letto di Zucchine trifolate (1,2)

Mazzancolle al Curry con Riso all'inglese e Riso venere (1,2,3,7,9)

39 per persona (min per 2)

Menu Giuliano dalla A alla Z

Il Giusto Menù per una fame da lupo

Insalata di Mare con Seppia, Verdurine (1,2,9,12,14)

Alici marinate su Misticanza profumata (4,12)

Ostrica croccante con maio al Chipotle (1,3,6,7,12,14)

Mousse di Salmone su Chips di pane, Fragole e riduzione di Balsamico (1,4,7,12)

Tartare di Tonno con Gocce di Mango e Basilico (4,12)

Capesante gratinate su letto di Zucchine (1,2,7,9,14)

Mazzancolle al Curry con Riso all'inglese e Riso venere (1,2,3,7,9)

Cappelletti con ragù di Gamberi, Zafferano e Limone (1,2,3,7,9)

Grigliata mista con Chips croccanti (1,2,4,7,9,14)

Sorbetto e Caffè

58 per persona (min per 2)

**PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI
TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

**Si avvisa la gentile clientela che alimenti e bevande preparati,
venduti e/o somministrati in questo esercizio possono contenere
ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

**Allegato il - Reg. 1169/2011 UE "Sostanze e prodotti
che provocano allergie o intolleranze"**

- 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI**
- 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI**
- 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 (LATTOSIO INCLUSO)**
- 8. FRUTTA 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**
- 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
- 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**

Seguici anche sui social!



Ristorante da Giuliano al Porto Canale



giulianoalportocesenatico



giulianoacesenatico



ristorantedagiuliano.com





