

*Trattoria*  
*Piccolo Fumino*

**APERTO TUTTI I GIORNI - CHIUSO IL SABATO A MEZZOGIORNO  
E DOMENICA TUTTO IL GIORNO**  
dalle 12.00 alle 14:30 & dalle 19:00 alle 23:30

[trattoriapiccolofumino.it](http://trattoriapiccolofumino.it)

*Trattoria*  
*Piccolo Fumino*



*il Sapore del Gusto*

Il nostro crudo ... To start our raw fish

Tris di Tartare (salmone, tonno e spada)  
*Tartare tris (salmon, tuna, spada)*  
Carpaccio di Pesce Spada con Pepe Rosa e Zenzer  
*Swordfish carpaccio with rose pepper and ginger*  
Carpaccio di tonno con pepe verde e finocchietto  
*Tuna carpaccio with green pepper and dill*  
Gamberi Sicilia all'arancio  
*Sicily orange flavoured prawns*  
Scampi freschi in salsa di lime  
*Scampi in lime sauce*  
Tartara di tonno  
*Tuna tartare*  
Dadolata di tonno con verdure croccanti e salsa di soia  
*Diced tuna with crispy vegetables in soy sauce*  
Ostriche  
*Oyster*  
Giro pesce crudo (tonno, spada, scampi, gamberi, ostrica)  
*Mix raw fish (tuna, swordfish, scampi, flavoured prawns, oyster)*  
Dadolata di salmone con arancia e finocchi  
*Diced salmon with orange and fennel*

... antipasti caldi di Pesce....hot seafood appetizer

Moscardini in Guazzetto con Crostini  
*Curled octopus stew with capes*  
Frittura di Alici  
*Fried anchovies or sardines*  
Polipo Spadellato con Pachino e Olive  
*Seared octopus with pachino tomatoes and celery*  
Capesante al forno in salsa di basilico (4pz)  
*Baked scallops in basil sauce*  
Insalata di mazzancolle pachino e sedano  
*Scips salad with pachino tomatoes and celery*  
Soutè di cozze  
*Sauteed di cozze*  
Cozze alla marinara  
*Mussels Marinara*  
Cozze al limone  
*Lemon flavored mussels*  
Zuppa di vongole e zafferano  
*Clams soup with saffron*  
Soutè di vongole  
*Sauteed clams*

.. e per i degustatori della Terra...meat appetizers

Mix di salumi  
*Assortment of cured meats*  
Carpaccio di bresaola "IGP" rucola e grana  
*Bresaola "IGP" with rocket and grana cheese*  
Mozzarella di bufala  
*Buffalo's milk mozzarella*  
Tartara di filetto di manzo  
*Steak tartare (beef tenderloin)*

...i nostri primi di pesce...seafood main course

Spaghetti con vongole veraci  
*Spaghetti with carpet shells*  
Linguine allo scoglio  
*Reef flat spaghetti*  
Paccheri gamberi e scampi  
*Paccheri (type of pasta) with prawns and scampi*  
Scialatielli all'astice  
*Scialatielli (type of pasta) with lobster*  
Spaghetti con moscardini e olive  
*Spaghetti with curled octopus and olives*  
Scialatielli vongole e zafferano  
*Scialatielli (type of pasta) with clams and saffron*  
Spaghetti vongole e bottarga  
*Spaghetti with botargo and clams*  
Orecchiette cozze e patate  
*Orecchiette (type of pasta) mussels and potatoes*  
Risotto ai frutti di mare  
*Seafood risotto (rice)*  
Scialatielli polpa di riccio e vongole  
*Scialatielli with sea-urchin and clams*

...I primi di terra...land main course

Paccheri con carciofi pachino e olive \*  
*Paccheri with artichokes pachino tomatoes and olives*  
Orecchiette con ragù di salsiccia  
*Orecchiette (type of pasta) with sausage ragout*  
Mezze maniche speck e trevisana  
*Mezze maniche (type) with smoked ham and red chicory*  
Tagliatelle con funghi porcini \*  
*Tagliatelle (type of pasta) with wild mushrooms*  
Risotto ai porcini \*  
*Risotto with wild mushrooms*

... i nostri secondi di Pesce...seafood second course

Fritto misto con verdure  
*Mixed fried fish and vegetables*  
Gamberoni al Brandy  
*King Prawns in brandy sauce*  
Fritto di calamari  
*Fried squid*  
Trancio di tonno fior di cappero e pachino  
*Tuna slice with pachino tomatoes*  
Grigliata mista di pesce  
*Mixed fish grill*  
Filetto di branzino alle mandorle  
*Filet of Sea bass with Almonds*  
Orata o branzino alla griglia  
*Grilled gilthead seabream or sea bass*  
Orata o branzino al forno (patate, pachino, olive)  
*Baked gilthead seabream or sea bass (potatoes olive)*  
Scottata di tonno (sesamo, papavero, pistacchio)  
*Seared tuna (sesame, poppy seed, pistachios)*  
Astice alla catalana  
*Catalan lobster*  
Tagliata di salmone con trevisana o carciofi  
*Sliced salmon with red chicory or artichokes*  
Scampi e gamberi alla griglia  
*Grilled scampi and prawns*  
Pesce spada con crema di ceci  
*1 with chick peas cream*

... i secondi di Carne...meat second course

Tagliata di filetto di manzo (liscia, porcini, ruota e grana, carciofi)  
*Sliced filet of beef with wild mushroom, rocket and grana*  
Filetto di manzo (pepe verde, porcini, aceto balsamico)\*  
*Filet of beef green pepper wild mushroom, balsamic vinegar*  
Orecchio di elefante vestita (rucola e pachino)  
*Elephant ear (rocket and tomatoes)*

.. Contorni...side dish

Patate al forno  
*Spicy baked potatoes*  
Verdure alla griglia  
*Grilled vegetables*  
Patatine fritte  
*French fries*  
Insalata di arance e finocchi  
*Orange salad with fennel*  
Insalata mista  
*Mixed salad*  
Frittura di carciofi \*  
*fried Artichokes*  
Insalata di carciofi e grana \*  
*Artichokes salad with grana cheese*  
Insalata di porcini e grana \*  
*Porcini and Parmesan salad*

...Dessert

Amari  
*Bibite Liqueur*  
Grappe  
*Grappa*  
Caffè  
*Coffe*  
Acqua 0,75 cl (naturale, frizzante)  
*Sparkling mineral water / natural mineral water*

...Birra...Beer

Menabrea (italy)

...Bibite...Soft drink

Coca cola  
*Coke*  
Fanta  
*Orangeade*  
Coca cola Zero  
*Coke Zero*

...Vini Bianchi...with wine

Gewurztraminer

Vermentino di Sardegna

Greco di Tufo

Falanghina

Blangè

Pinot Bianco

...Vini Rossi...Red wine

Dolcetto d'Alba

Rosso di Montalcino

Brunello di Montalcino

Montepulciano D'Abruzzo

...Francia Corta

Bellavista

Cà del Bosco

Cà del Bosco Rosè

...Champagne

Dom Perignon

Moët Chandon

\* Prodotti stagionali,  
disponibili solo nella loro stagione