

*Trattoria Piccolo Fumino*

# Cruditè di pesce

RAW FISH

---

## Tris di tartare (salmone, tonno e spada)

Tartare trio (salmon, tuna, swordfish)

## Carpaccio di tonno con pepe verde e finocchietto

Tuna carpaccio with green pepper and finocchietto

## Gamberi Sicilia all'arancio

Sicily shrimps, orange flavoured

## Scampi freschi in salsa di lime

Fresh scampi with lime sauce

## Dadolata di tonno con verdure croccanti e salsa di soia

Diced tuna with crispy vegetables and soy sauce

## Dadolata di salmone con arancia e finocchi

Diced salmon with orange and fennel

## Ostriche

Oysters

## Misto cruditè (tonno, spada, scampi, gamberi rossi e ostrica)

Raw fish mix (tuna, swordfish, scampi, shrimps, oyster)

# Antipasti

APPETIZERS

---

## PESCE

FISH

### Frittura di alici

Fried sardines

### Polipo spadellato con Pachino e Olive

Seared octopus with pachino tomatoes and olives

### Capesante al forno in salsa di basilico

Roasted scallops with basil sauce

### Mazzancolle Aglio, Olio e Peperoncino con crema di ceci

Shrimps with garlic, oil, chilli and chickpeas cream

### Cozze (Soutè, Marinara o Limone)

Mussels (marinara or lemon sauce)

### Arancino di ombrina con salsa di pomodoro e scaglie di pecorino

Umbrina arancino with tomato sauce and pecorino cheese

## CARNE

MEAT

### Carpaccio di bresaola IGP Rucola e Grana

Bresaola IGP with rocket salad and parmesan cheese

### Mozzarella di Bufala con pomodorini

Bufala mozzarella with pachino tomatoes

# Primi Piatti

MAIN COURSES

---

## PESCE

FISH

### Spaghetti con vongole veraci

Spaghetti with clams

### Paccheri con gamberone, scampo e pachino

Paccheri with king prawn, scampo and pachino tomato

### Orecchiette con cozze, patate e rucola

Orecchiette with mussels, potatoes and rocket salad

### Risotto ai frutti di mare

Seafood risotto

### Troccoli con polpa di riccio e bottarga

Troccoli with sea urchin and bottarga

### Linguine con lime e gamberi rossi

Linguine with lime and red shrimps

## CARNE

MEAT

### Paccheri con carciofi, pachino e olive \*

Paccheri with artichokes, pachino tomatoes and olives

### Orecchiette con ragù di salsiccia

Orecchiette with sausage ragù

### Tagliatelle con funghi porcini \*

Tagliatelle with porcini mushrooms

### Risotto ai porcini \*

Risotto with porcini mushrooms

# Secondi Piatti

SECOND COURSES

---

## PESCE

FISH

### Grigliata mista di pesce

Mixed fish grill

### Scottata di tonno al pistacchio

Seared tuna with pistachio crust

### Orata o Spigola al forno con patate, pachino e olive

Roasted seabream or seabass with potatoes, pachino tomatoes and olives

### Trancio di salmone in crosta di sesamo nero con crema di piselli

Salmon fillet with black sesame seed crust and peas purée

### Calamari ripieni con scarola, acciughe, olive nere e pane aromatizzato

Stuffed squid with wild herbs, capers, anchovies, black olives and flavoured bread

### Cotoletta di pesce spada con maionese di melanzane

Swordfish cutlet with eggplant mayonnaise

### Tagliata di orata con cavolo rosso e pinoli tostati

Sea bream with red cabbage and roasted pine

### Fritto misto con verdure

Fritto misto, fish and vegetables

## CARNE

MEAT

### Tagliata o filetto di manzo \*

Tagliata or beef fillet

### Cotoletta alla Milanese

Cotoletta (cutlet) alla Milanese

# Contorni

CONTORNI

---

**Patate al forno**

Roasted potatoes

**Verdure alla griglia**

Grilled vegetables

**Insalata di arance e finocchi**

Orange and fennel salad

**Frittura di carciofi \***

Fried artichokes

**Insalata di carciofi e grana \***

Artichokes salad and parmesan cheese

**Insalata di porcini e grana \***

Porcini salad and parmesan cheese

# Dessert

DESSERT

---

Dessert

# Beverage

BEVERAGE

---

**Acqua**  
Water

**Bibite**

**Birra Menabrea**  
Menabrea beer

**Amari e Grappe**

**Rum**

**Caffè**  
Coffee

\*Prodotti disponibili solo nella loro stagione

\*Products available only in their season