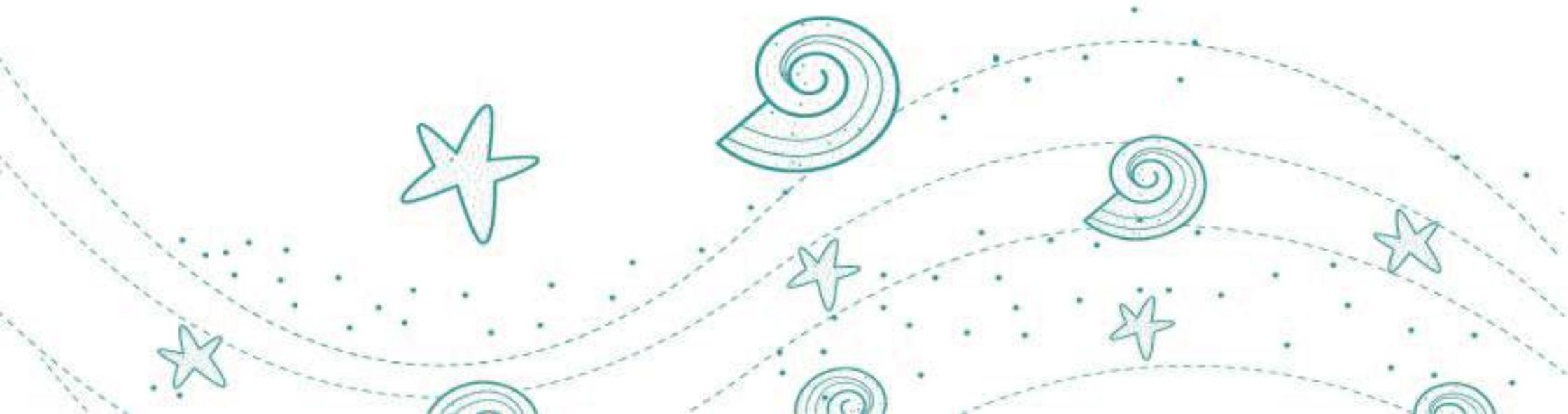
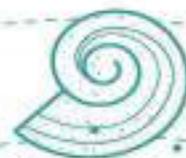
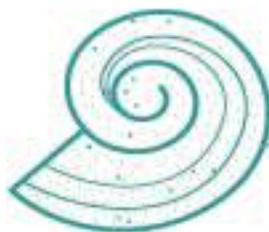




# *Le Muse*



# ALLERGENI

REGOLAMENTO CEE 1831/2003  
DL. N. 89 DEL 27 GENNAIO 1992 SEZIONE II-DL. N. 4/2006  
I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI.

## ALLERGENI PRESENTI



NEL CASO DI INTOLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE (VEDI TABELLA ALLERGENI),  
IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARLE AL PERSONALE DI SERVIZIO.

**COPERTO €4.00**

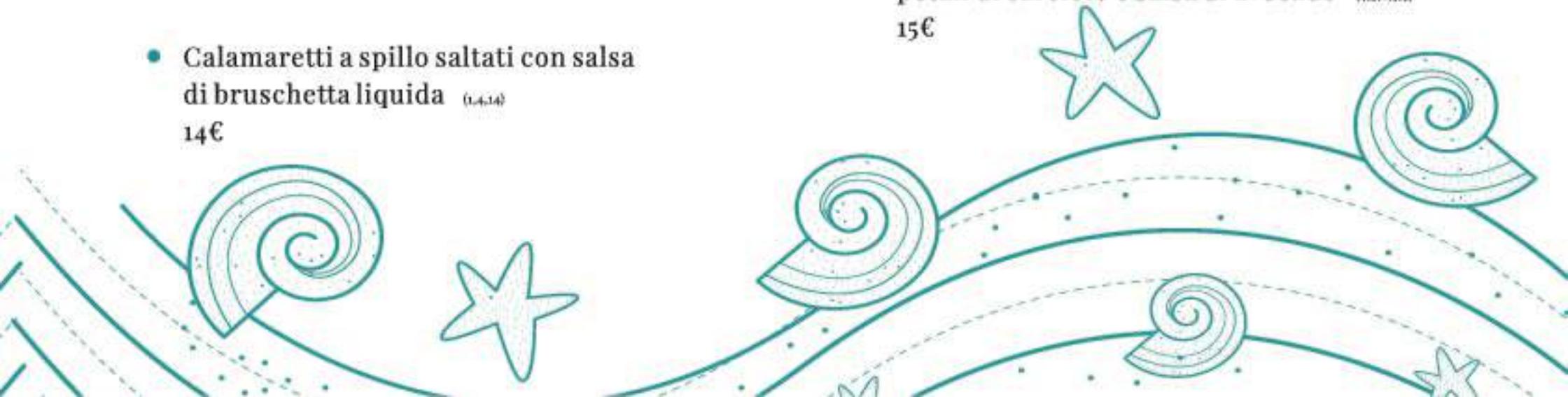


## ANTIPASTI CALDI

- Zuppa reale  
Scampi, gamberi, cozze, vongole, calamaretti a spillo,  
fasolari, e tartufi di mare (1,2,4,6,14)  
19 €
- Cozze alla Tarantina, pomodorino  
datterino al forno e origano (2,4)  
12€
- Tentacolo di polpo in bicottura, salsa tzatziki,  
cetriolo candito, olive celline e caramello di polpo  
(1,6,14)  
16 €

## SFIZI CALDI

- Mondeghili di pesce spada con  
maionese acetosella e lime  
(1,4,6,9,3,14)  
14€
- Calamaretti a spillo saltati con salsa  
di bruschetta liquida (1,4,14)  
14€
- Bombolone alla curcuma con  
tempura di scampi e gamberi, ricotta  
petali di carciofo e salsa di avocado (4,3,6,7,9)  
15€

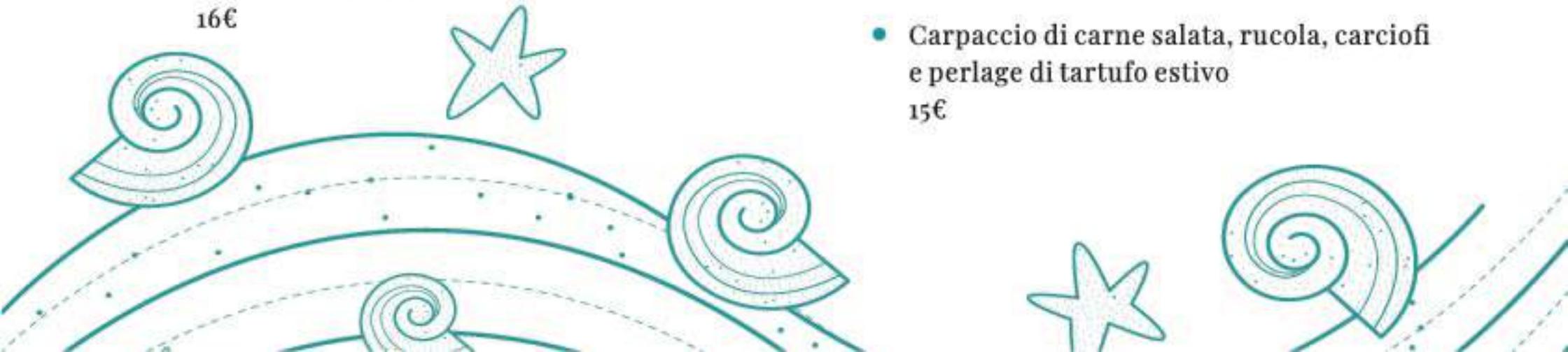


## ANTIPASTI FREDDI DI MARE

- Cialda croccante all'amarena, stracchino, granchio blu e tartare di zucchine trombette alla scapece  
12 €
- Mille foglie di tonno rosso con chips di pasta soffiata e salsa di pesche Sanguinelle fermentate e buratta pugliese D.O.P  
14€
- Insalatina di mare marinata al mango con verdure croccanti  
15€

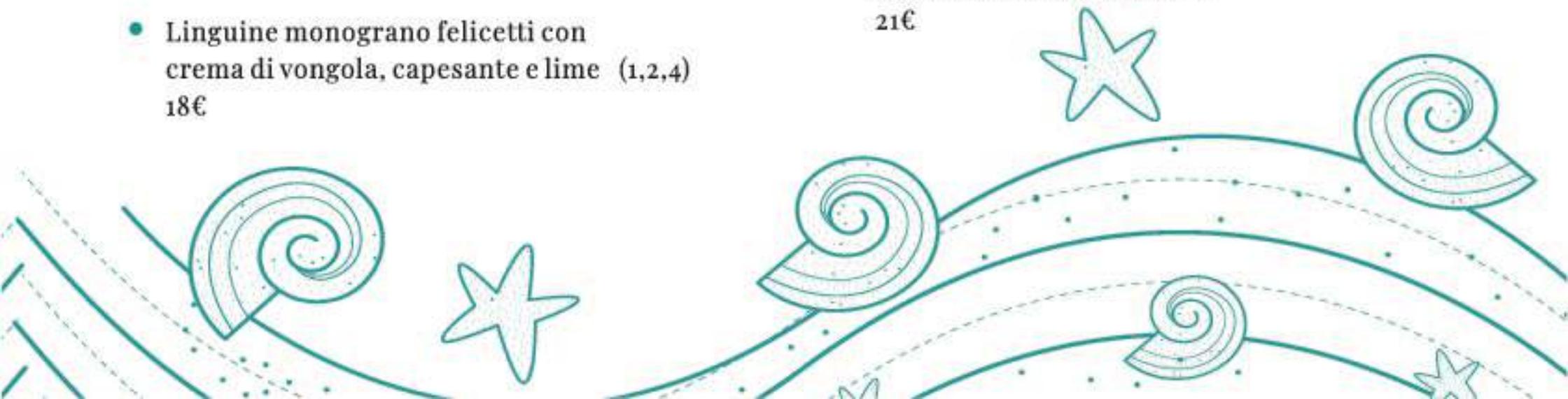
## ANTIPASTI FREDDI DI TERRA

- Crudo 24 mesi con bufala campana I.G.P e bomboloni fritti  
16€
- Carpaccio di carne salata, rucola, carciofi e perlage di tartufo estivo  
15€



## PRIMI DI MARE

- Riso Acquarello invecchiato 7 anni, barbabietola rossa salicornia, tartare di gambero viola stracciatella D.O.P montata al Franciacorta (6,3,14)  
20 €
- Gnocco di patata viola con mazzancolle, cozze e vongole al lievito di birra disidratato (4,6,2,14)  
19 €
- Raviolo liquido di burrata, burro salato di bufala, carciofi, king crab su carpaccio di dentice (1,6,3,4,14,9)  
17€
- Spaghetto monograno felicetti, aglio nero di Voghera, riccio di mare, quinoa rossa croccante e pomata al limone (4,2,14)  
21€
- Linguine monograno felicetti con crema di vongola, capesante e lime (1,2,4)  
18€



## PRIMI SPECIAL

- Padellata di paccheri  
ai frutti di mare (1,2,4,6,14)  
29€

- Zuppa di pesce (1, 2,14,4,6)  
30€

- Fagiolino all'Astice (4,6)  
29€

## PRIMI DI TERRA

- Casoncelli su crema di peperone giallo alla salsiccia  
luganega lombarda e dragoncello (4,9,14)  
17€

- La carbonara a modio mio (4,9)  
17€

- Orecchiette alle cime di rapa (4,1)  
15€



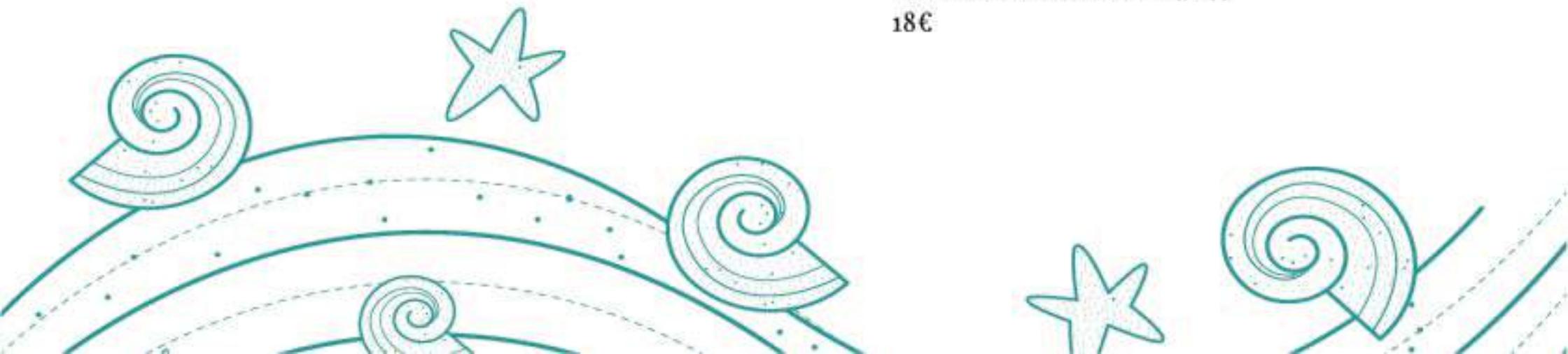
## SECONDI DI MARE

- Focaccia burger di polpetto di Mazzara del Vallo con insalata gentile e ketchup di albicocca burrata e cicoria ripassata(4,1,14,3)  
18€
- Scorfano su crema di datterino giallo, maracuja e spinacio cinese al burro salato e lemongrass (1,3,14)  
21€
- Pescato del giorno (sale, forno, patate, olive, acqua pazza)  
8€/etto
- Calamaro alla griglia con spuma di ceci neri al rosmarino e olio al levistico (1,3,14)  
20 €
- Fritto misto calamari, gamberi e verdure croccanti (4,1,6)  
19€



## SECONDI DI TERRA

- Tagliata di manzo maturata 8 settimane con salsa di ciliegie fermentate grana e pastinaca al forno con polvere di olive (3,14)  
22€
- Galletto disossato alla diavola con patata fondente e salsa alle erbe (7,10,12,14)  
18€
- Milanese rucola e pomodorini (3,4,9)  
18€
- Coniglio porchettato ripieno di salsiccia con polenta frita, cavolo rosso fermentato e salsa alla Cacciatora (7,13)  
18€



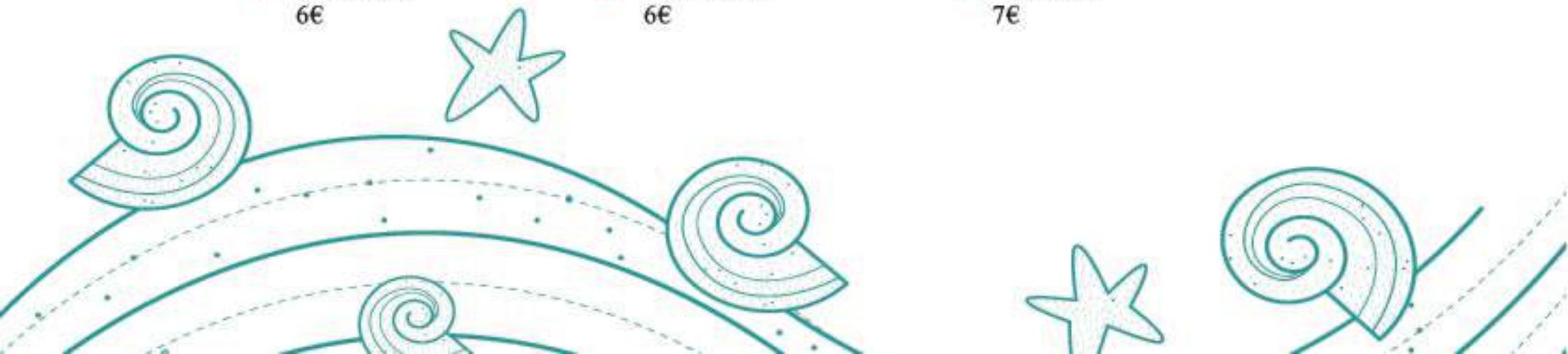
## CONTORNI

- Contorni dello chef (4 tipi)  
14 €
- Patata fondente con salsa alle erbe  
5 €
- Cicoria ripassata  
5€
- Insalata mista  
5 €
- Spinaci al burro (3)  
5 €
- verdure alla griglia  
6€



# DOLCI

- Tiramisù in due consistenze con sifonata di caffè 100% italiano  
(9.3,4)  
8€
- Banana split: semifreddo alla banana, cioccolato bianco e nuvola di zucchero muscovado  
(9.3)  
9€
- Panna cotta alle fragole  
(3)  
7€
- La falsa piantina: morbido di mandorla e camomilla, mousse ai lamponi con terra di amaretto al cioccolato  
8€
- Delizia al limone, coulis di limoncello di sorrento  
(3,9)  
9€
- GELATO  
(scelta 2 gusti: fior di latte, cioccolato, fragola, limone)  
(3)  
5€
- ANANAS  
6€
- FRAGOLE  
6€
- MANGO  
7€



## BEVANDE

ACQUA naturale / frizzante cl.75	3€
COCACOLA o zero cl.33	3,5€
FANTA cl.33	3,5€
SPRITE cl.33	3,5€
THE LIMONE cl.33	3,5€
THE PESCA cl.33	3,5€
SUCCO cl.20	3,5€
SPRITZ	8€
BIRRA cl.33	5€

### CAFFETTERIA

CAFFE	2€
CAFFE AMERICANO	2,5€
CAFFE CORRETTO	3,5€
CAFFE DECA	2,5€
CAFFE ORZO	2,5€
CAPPUCCINO	3€
AMARO	4€
WHISKY	6€



