

ANTIPASTI

-  **CEVICHE** € 17
cubetti di orata con coriandolo,
succo di lime, jalapeno, zenzero,
cipolla rossa e finocchio. 
-  **FIORI DI ZUCCA CAPRESE** € 16
ripieni di ricotta di bufala e
pomodori secchi in pastella di riso.   
-  **CATALANA ACUMÈ PRIMAVERILE** € 22
code di gamberi* scottate,
pappa al pomodoro, basilico,
pomodorini confit, cipolla rossa di Tropea
e chips di alga Nori.    
-  **POLPO "CAESAR"** € 18
polpo* croccante servito in mini bun
con lattuga scottata alla fiamma,
dressing homemade, bacon croccante
e pomodori secchi.    
   
-  **PANZANELLA & CANTABRICO** € 16
Alici del mar Cantabrico con burratina e
Panzanella Toscana (pomodorini, cetrioli, cipolla
rossa di Tropea, basilico e crostini).    
-  **SGOMBRO & HUMMUS** € 17
con ceci croccanti alla paprika,
cipollotto e carta di riso.   
-  **MIDOLLO & TARTARE** € 18
condita con capperi, sale, pepe, olio Evo,
servita con midollo di vitello nell'osso*
e sfogliette di pane Carasau.  



PRIMI

-  **ANATRA & BERGAMOTTO** € 24
tonnarelli freschi all'uovo al ragù di anatra,
tagliata a punta di coltello,
al bergamotto e timo. (1) (3) (7) (9)
-  **STRONCATURA AOP** € 19
datterini, alici fresche, capperi, aglio,
olio e peperoncino e crumble di pane tostato. (1) (4) (12)
-  **GNOCCHETTI & NERO DI SEPPIA** € 18
gnocchetti di papate homemade
al nero di seppia, fave fresche,
seppie scottate e ricotta salata. (1) (3) (4) (7) (14)
-  **RISI & BISI** € 16
risoni con pisellini freschi, caprino alla lavanda,
composta di rabarbaro e mela. (1) (7)
-  **LA CARBONARA** € 16
rigatone romano, guanciaie amatriciano, tuorlo,
pecorino romano, grana padano e pepe nero. (1) (3) (7)
-  **RISOTTO PRIMAVERA** € 28
crema di carote, nocciole tostate,
formaggio di pecora leggermente affumicato
e battuto di scampi*. (2) (4) (7) (8) (9)
-  **VONGOLE & BOTTARGA** € 18
tubetti, vongole veraci e bottarga. (1) (2) (4) (14)



SECONDI

-  **LA MILANESE ACUMÈ** € 24
di filetto di maiale battuta, impanata al Panko, uova, honey mustard aioli, crema di pomodoro servita con patate a spicchi e granella di pistacchio. 1 3 8 10
-  **NEW YORK STRIP STEAK** € 34
controfiletto scottato (300 g), con patata al cartoccio, sour cream, bacon e erba cipollina. 6 10
-  **SCIABOLA** € 34
filetto alla parmigiana al pane, salsa di pomodoro con basilico e melanzana glassata. 1 4 6
-  **IL FRITTO** € 25
di calamari*, ciuffi*, gamberi*, alici in farina di riso e maizena servito con salsa tartara homemade. 2 4 12 14
-  **TOMAHAWK** € 32
di suino (400 g) aromatizzato alle erbe, alla griglia con Pak Choi scottato e patate rustiche. 6 10
-  **OMBRINA** € 34
con fregola al pistacchio e zest di limone, Bonito flakes (katsuobushi) e salsa al Tamarindo. 1 4 8
-  **CALAMARI & CARCIOFI** € 28
spadellati con olive nere e scaglie di pecorino. 4 7 12 14

CONTORNI

-  **ERBETTE RIPASSATE AOP** € 8
-  **PATATE AL FORNO** € 8
-  **VERDURE DI STAGIONE** € 8



DOLCI FATTI DA NOI

-  **NUVOLA** € 8
carta di riso ripiena con composta di nespole,
chantilly e crumble alle mandorle tostate
(senza glutine). 3 7 8
-  **TIRAMISÙ** € 8
savoardi senza glutine, caffè,
crema al mascarpone con uova pastorizzate. 3 7
-  **BLONDIE AL LIMONE** € 8
dolce tipico degli Stati Uniti
in una versione fresca e “bionda” al limone. 1 3 7
-  **SAN SEBASTIAN CHEESECAKE** € 8
al cioccolato fondente,
accompagnata da yogurt greco. 1 3 7
-  **APPLE PIE** € 8
cestino di pasta fillo* con composta di mele
e cannella servita con gelato al fiordilatte*. 1 3 7
-  **GELATO** € 6
cioccolato*, fiordilatte*, pistacchio* e limone*. 7
- Servizio e Coperto € 4



ALLERGENI REG. UE 1169/11

- 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 (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

* questo prodotto potrebbe essere congelato all'origine

Gentile Cliente,

tutti i piatti possono contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. Il pane è di nostra produzione e viene prodotto con farina di grano tenero e contiene glutine.

Se avete delle allergie o/e intolleranze alimentari chiedete pure informazioni dettagliate al cameriere su tutti i cibi e bevande.

Siamo pronti per accontentarvi nel migliore dei modi.

Grazie

Lo staff ACUMÈ

