

Trattamento del pesce servito crudo

Biologicamente, il pesce crudo può essere portatore involontario di un verme nematoda chiamato Anisakis, in grado di migrare nel nuovo ospite anche alcune ore dopo la pesca e nocivo per l'uomo sotto varie forme.

Per tale motivo, la somministrazione del pesce crudo è soggetta a severe disposizioni contenute nel Regolamento CE 853 del 2004 le quali impongono a chi vuole servire questo prodotto di neutralizzare il pericolo di cui sopra trattando la materia prima con un congelamento di almeno 24 ore a 20 gradi sottozero.

Il ristorante "21040" utilizza apparecchiature a norma di legge per abbattere il pesce crudo a 40 gradi sotto lo zero con congelamento rapido. Tale tecnica è volta a raggiungere la temperatura di 20 gradi sottozero al cuore entro 240 minuti, favorendo la formazione di microcristalli di ghiaccio che non danneggiano la struttura cellulare e preservano le qualità organolettiche del prodotto, il quale non verrà comunque servito prima di aver trascorso almeno 24 ore alla temperatura di conservazione.

I nostri Crudi

Crudità di mare “ 21040 ” (selezione di crudi e crostacei)	25,00 €
Crudità Royal “ 21040 ” (selezione di crudi e crostacei)	38,00 €
Ostrica Concava del giorno a partire da	5,00 €/pz.
Scampi	7,00 €/pz.
Gamberi Rossi	5,00 €/pz.
Gamberi Viola	7,00 €/pz.
Tartare di tonno, finocchio e salsa al melograno	22,00 €
Gamberi rossi, zucca e crumble salato al cacao	20,00 €

Antipasti

Moscardino con polenta del giorno	16,00	€
Tapas “21040”	14,00	€
Insalatina di mare tiepida con pere e noci	16,00	€
Polpo, crema di patata, spuma al porro bruciato e capperi in fiore	18,00	€
“21040” mix (assaggi misti caldi)	18,00	€
Zuppetta di cozze e vongole, pepe rosa e basilico	16,00	€
Baccala mantecato e ceci in doppia consistenza, shurub arancia	16,00	€
Alici del cantabrico con crostini di pane e burro montato	12,00	€

Primi

Spaghettone aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero e crema di parmigiano	16,00	€
Pacchero di Gragnano all'astice sgusciato	18,00	€
Tagliatelle con porcini e branzino	18,00	€
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga	16,00	€
Il Carnaroli "Riserva San Massimo" con capesante, topinambur, castagne e polvere di liquirizia	18,00	€
Il Carnaroli "Riserva San Massimo" ai frutti di mare	18,00	€
Amatriciana di mare	18,00	€
Tortello di scampi, pesto di noci e radicchio	16,00	€

Secondi

Grigliata di mare	25,00	€
Gamberoni alla piastra	25,00	€
Rombo in salsa allo zafferano con spinacino ripassato	20,00	€
Merluzzo in crosta di frutta secca e vellutata di zucca	20,00	€
Tagliata di tonno in crosta di quinoa con cavolo rosso e maionese al cedro	22,00	€
Ricciola ai colori dell'Autunno (patata, capperi pomodorino e olive taggiasche)	20,00	€

Dolci

Creame brulè alla zucca	7,00	€
Cheesecake Newyorkese con caramello salato	7,00	€
Mousse al mascarpone con castagne e nocciole	7,00	€
Sorbetto mantecato al limone e vodka	6,00	€
Sorbetto mantecato alla mela verde e Calvados	6,00	€
Degustazione pecorino sardo con miele	8,00	€
○○○○○○○		
Coperto	3,00	€
Acque minerali	2,00	€
Bibite	3,00	€
Caffè	2,00	€