**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**

Cruditè di mare “**21040”**

(selezione di crudi e crostacei) 25,00 €

Cruditè Royal “**21040”**

(selezione di crudi e crostacei) 38,00 €

Ostrica Concava del giorno a partire da 6,00 €/pz.

Scampi 7,00 €/pz.

Gamberi Rossi 5,00 €/pz.

Gamberi Viola 7,00 €/pz.

Salmone marinato al rum, caco, sentore di

peperoncino e pane carasau 24,00 €

**Antipasti**

Baccalà mantecato con crema di zucca, crumble

di castagne e spuma di caprino 18,00 €

Insalatina di mare tiepida con chutney d’uva

e nocciole 16,00 €

Polpo glassato alla birra, topinambur e

spinacio ripassato 18,00 €

Triglia ripiena di pomodoro secco, beurre blanc

e tatin di cipolla 18,00 €

**“21040”** mix

(assaggi misti caldi) 18,00 €

Zuppetta di cozze e vongole al pomodoro 16,00 €

Alici del cantabrico con crostini di pane

e burro montato 14,00 €

Tapas “21040” 14,00 €

**Primi**

Spaghettone aglio, olio e peperoncino

con tartare di gambero e crema di

parmigiano 18,00 €

Pacchero di Gragnano all’astice sgusciato 20,00 €

Spaghetti alle vongole veraci e bottarga 18,00 €

Il Carnaroli “Riserva San Massimo” con

crema di porro, liquirizia e gambero rosso 20,00 €

Il Carnaroli “Riserva San Massimo”

ai frutti di mare 20,00 €

Tagliatelle di castagne con funghi e triglia 18,00 €

Rivisitazione dello scoglio in pasta ripiena 18,00 €

**Secondi**

Grigliata di mare 25,00 €

Gamberoni alla piastra 25,00 €

Ombrina con purè di patate affumicate, crema

all’erba cipollina, yougurt e terra d’olive 20,00 €

Ricciola con cavolfiore in doppia consistenza,

pistacchi e cream cheese 20,00 €

Tagliata di tonno su crema di carota, miele

d’acacia e crumble di noci 22,00 €

Rollè di Rombo con ratatouille di verdure 22,00 €

**Dolci**

Bavarese alle pere 7,00 €

Cheesecake al caffè 7,00 €

Dolce “nascosto” con creme all’italiana

e crumble ai funghi 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 4,00 €

Acque minerali 3,00 €

Bibite 3,50 €

Caffè 3,00 €