

# DVCA

· MARINA ·





# LA CARTA

Chef Massimo Larosa  
@massimo\_larosa\_chef



# BANCO DEL CRUDO

**Scampi**  
Scampi  
€14 al pezzo

**Gamberi di Ibiza**  
Ibiza prawns  
€9 al pezzo

**Carabineros**  
Carabineros  
€21 al pezzo

**Ostriche irlandesi**  
Irish oysters  
€7 al pezzo

**Ostriche Bretoni**  
Breton oysters  
€7 al pezzo

**Gran crudo: scampi, gamberi, tonno, ricciola, seppia, capesante, tartar di pesce del giorno**  
Raw mix: scampi, prawns, tuna, amberjack, cuttlefish, scallops, fish tartare of the day  
€90

# PIZZA

**Margherita:** mozzarella cheese, tomatoes, basil  
€15

**Marinara:** tomatoes, oregano, garlic, basil  
€15

**Cantabrica:** yellow tomatoes, Cantabrian anchovies, oregano  
€18

**Donna Sofia:** yellow tomatoes, mozzarella cheese, green pepper  
€15

**Scapecce:** mozzarella cheese, zucchini, prawns  
€35

**Siberiana:** sour cream salmon and caviar  
€45



## ANTIPASTI

**Toast di ricciola e caviale**  
Amberjack and caviar toast  
€29

**Tacos croccante di tonno, avocado e yuzu**  
Crispy tuna tacos whit avocado and yuzu cream  
€26

**Battuta di manzo della Galizia, maionese di capperi e olive taggiasche**  
Galician beef tartare, caper mayonnaise and Taggiasca olives  
€23

**Gamberi rossi in parmigiana di melanzane**  
Red prawns with eggplant parmigiana  
€27

**Insalata di pomodori, basilico, pinoli tostati**  
Tomato salad, basil, toasted pine nuts  
€22

**Polipo arrosto, broccoli e patate dolci**  
Roasted octopus, broccoli and sweet potatoes  
€26

**Uovo poche con spinaci e spuma di parmigiano**  
Poached egg with spinach and parmesan mousse  
€19

## PRIMI PIATTI

### Spaghettone 'Caterina' ai 2 pomodori Massimo Larosa

Spaghettone 'Caterina' with two different tomatoes by Massimo Larosa

€22

### Ravioli capresi

Home made ravioli stuffed with caciotta cheese, tomatoes and fresh basil

€23

### Risotto carnaroli alla milanese con midollo

Carnaroli risotto Milanese style with marrow and saffron

€23

### Gnocchi di patate fatti in casa con polpa di granchio

Crab potato dumplings

€31

### Tagliolini di pasta fresca con ragù di agnello e pecorino

Home made tagliolini pasta with lamb ragout and pecorino cheese

€27

## SECONDI PIATTI

**Capesante scottate, pesto di basilico, fagiolini e patate**

Seared scallops, basil pesto, green beans and potatoes

€35

**Tempura leggera di pesci e verdure**

Sea bass, shrimp, amberjack, carrot and courgettes in tempura style

€32

**Branzino selvaggio con caponatina e gazpacho**

Wild sea bass with aubergines caponata and gazpacho sauce

€36

**Pollo payes arrosto con mais e funghi shitake**

Roasted chicken with corn and shitake mushrooms

€32

**Pancetta di maialino iberico con peperone crusca e zucca**

Iberian pork cooked at low temperature with bran pepper and pumpkin purea

€33





## DALLA GRIGLIA

Entrecôte  
€9/hg

Tomahawk  
€9,5/hg

Filetto di manzo  
Beef tenderloin  
€35

Pescato del giorno  
Catch of the day  
€9/hg

# DOLCI

**Tiramisù**

€12

**Frutta fresca**

Fresh fruit

€12

**Gelato del giorno**

Home made ice cream

€10

**Panettone artigianale con crema al mascarpone**

Homemade panettone with mascarpone cream

€12

**Cremoso al limone**

Creamy lemon tart

€12

**Piccole delizie: Profiteroles, ricotta e pera, babà al rum, zeppoline con la crema**

Mixed Italian pastries to share

€25

# ALLERGENI

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Estimado cliente, si usted posee alergias e/o intolerancias alimentarias, puede pedir informacion a nuestro personal sobre nuestro platos y bebidas. Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, falls Sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Wir beraten Sie gerne.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici, Disponiamo di un "agenda allergeni" per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - b) maltodestrine a base di grano;
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
  3. Uova e prodotti a base di uova.
  4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
    - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
    - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
  6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
    - a) olio e grasso di soia raffinato;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
    - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
    - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
  7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
    - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
    - b) latticolo.
  8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
    9. Sedano e prodotti a base di sedano.
    10. Senape e prodotti a base di senape.
    11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
    12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
    13. Lupini e prodotti a base di lupini.
    14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

D V C A

