

Il Mùita di Mari è lieto di proporre le sue specialità garantendovi la massima attenzione nella loro preparazione attraverso una scelta accurata di materie prime certificate di elevata qualità e l'utilizzo della tecnica dell'abbattimento della temperatura.

Chiediamo cortesemente di comunicare eventuali intolleranze alimentari o particolari esigenze ai responsabili di sala sarà nostra cura rispondere prontamente ai vostri bisogni.

The Mùita di Mari Restaurant is proud to offer you his specialty is ensuring the utmost care in their preparation through a careful choice of certified raw materials and high quality and the use of the technique of lowering the temperature.

Please inform the restaurant's managers any food intolerances. We will respond promptly to your needs.

Buon appetito

Enjoy Your Meal!

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi allergeni. Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

SEGNALIAMO DI SEGUITO I PIATTI CHE CONTENGONO O POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES



CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CEREALS CONTAINING GLUTEN):
TUTTI I PRIMI (ALL FIRST COURSE), PIZZA, FRITTO (FRIED), DESSERT,
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (MEAT AND CHEESE),



CROSTACEI (CRUSTACEANS):

INSALATA DI MARE (MIXED SEAFOOD), LINGUINE AL PROFUMO DI MARE
(LINGUINE WITH SEAFOOD), LINGUINE ALL'ASTICE (LINGUINE WITH LOBSTER), LA
FREGOLA DELO CHEF (FREGOLA WITH SEAFOOD), RAVIOLI DI CERNIA (RAVIOLI
WITH FISH), GUAZZETTO DI CROSTACEI (CRUSTACEANS STEW), GRIGLIATA MISTA
DI MARE (GRILLED MIXED FISH)



UOVA (EGGS):

TUTTI I DESSERT (ALL DESSERT)



PESCE (FISH):

TUTTI I PRIMI DI MARE (ALL FIRST COURSE OF SEA), PESCATO AL GRILL
(GRILLED FISH), GRIGLIATA MISTA DI MARE (GRILLED MIXED FISH),
TONNO (TUNA), SPADA (SWORDFISH)



ARACHIDI (PEANUTS):

APERITIVI-APERITIF



SOIA (SOYBEANS):

DESSERT

SOIA



LATTE (MILK):

DESSERT, SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (MEAT AND CHEESE),
CULURGIONES



FRUTTA A GUSCIO (NUTS):

RAVIOLI DI CERNIA E PISTACCHIO (RAVIOLI WITH FISH AND PISTACHIO)
DESSERT



SEDANO (CELERY):

MACCARONES CON RAGU' DI SALSICCIA (MACCARONES WITH FRESH
SAUSAGE AND TOMATO SAUCE), E' PRESENTE IN TUTTE LE PREPARAZIONI
DEI PRIMI DI PESCE (ALL FIRST COURSE OF FISH)

SEDANO



SENAPE (MUSTARD):

NON E' PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI (NOT PRESENT IN OUR DISHES)



SEMI DI SESAMO (SESAME SEEDS):
NON E' PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI (NOT PRESENT IN OUR DISHES)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SULFITI (SULPHUR DIOXIDE AND SILPHITES):
COZZE AL VERMENTINO (MUSSELS WITH WHITE WINE), PESCE AL VERMENTINO O VERNACCIA (FISH WITH WINE)



LUPINI (LUPIN):
NON E' PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI (NOT PRESENT IN OUR DISHES)



MOLLUSCHI (MOLLUSCS):
LINGUINE PROFUMO DI MARE(LINGUINE WITH SEAFOOD), SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA (SPAGHETTI WITH SQUIDINK), SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA (SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTARGA), FREGOLA DELLO CHEF (FREGOLA WITH SEAFOOD), CALAMARO AL GRILL E FRITTO (FRIED CALAMARIES AND GRILLED CALAMARIES, FRITTURA MISTA DI MARE (FRIED MIXED FISH), COZZE (MUSSELS), VONGOLE (CLAMS), INSALATA DI POLPO (OCTOPUS), INSALATA DI MARE (MIXED SEAFOOD)