

## Menù celiaco

---

### Antipasti

Grande Antipasto di mare  
Grande Antipasto di terra  
Prosciutto crudo e formaggi D.O.P.  
Impepata di cozze  
Insalata di mare\*  
Baccalà della Fortezza\anche fritto  
Moscardini al guazzetto\*  
Carpaccio di pesce spada  
Tartare di tonno

### Primi piatti

Risotto alla pescatora  
Carbonara di mare  
Spaghetti vongole\scoglio  
Gnocchi maialona con salsiccia e mascarpone  
Gnocchi rosati alla polpa di granchio  
Spaghetti all'astice (min. 2 persone)

P.S. il nostro personale rimane a disposizione per ulteriori richieste e scusateci se al momento dell'ordinazione, vi chiediamo gentilmente di ricordarci comunque la vostra intolleranza

### Secondi piatti

Trancio pesce azzurro (solitamente sgombro)  
Frittura mista senza glutine\*  
Tagliata di tonno (aceto balsamico\tropea\pesto)  
Zuppetta di mare  
Pesce al cartoccio  
Grigliata di pesce (min. 2 persone)  
Tagliata di carne  
Fiorentina (su ordinazione)  
Cinghiale al cacciatore  
Grigliata mista di maiale (capocollo,salsiccia,rosticiana)

### Contorni

Patate arrosto  
Patate fritte\*  
Verdure grigliate (zucchine,melanzane,peperoni)  
Insalata mista  
Verdure al forno (finocchi, carota, zuccina, sedano, patate)

### Dulcis in fundo

Crema di mascarpone  
Cheesecake (fragola, nutella, frutti di bosco)  
Crema catalana (se disponibile)  
Sorbetto al limone (se disponibile)

Birra senza glutine 0,33lt

\* Alcuni ingredienti possono essere surgelati

## Gluten Free Menù

---

### Appetizers

La Fortezza selection of appetizers (seafood)  
La Fortezza selection of appetizers (meatfood)  
Italian cold cut and cheese platter  
Peppered mussels  
Seafood salad\*  
Fortezza salt cod also fried  
Stewed baby octopus\*  
Swordfish Carpaccio  
Tuna tartare

### First course

Risotto with seafood and red sauce  
Seafood carbonara  
Spaghetti with claims\seafood fruit  
Gnocchi Maialona (sausage and mascarpone cream)  
Pink gnocchi with big crab  
Spaghetti with lobster (min. two people)

P.S. Our staff remains available for further inquiries and apologize if at the time of ordering, we kindly ask you to remind us of your intolerance

### Second Course

Local fish steak (usually mackerel)  
Fried shrimps and squid\*  
Tuna steak (balsamic vinegar, pesto, tropea onion)  
Seafood soup  
Fish of the day (grilled or baked with vegetables)  
Mix of grilled fishes (min. two people)  
Beef tagliata  
Fiorentina style steak  
Wild boar  
Mix of grilled pork meat (sausage,ribs,pork steak)

### Side dishes

Grilled Potatoes  
French fries\*  
Grilled vegetables (zucchini, eggplant, peppers)  
Mixed leaf salad  
Baked vegetables (fennel, carrots, zuchinis, celery, potatoes)

### Sweets

Mascarpone cream  
Cheesecake (with strawberry, nutella, blackberry)  
Catalan cream (if available)  
Lemon sorbet (if available)

Beer Gluten Free 0,33lt

\* Some ingredients can be frozen