



MENU

Benvenuti al Ristorante Livello1

Non abbiate fretta,
questo luogo è nato dalla grande passione
per la cucina di mare e per un sacro rispetto
della materia prima, altamente selezionata.

Fra poco v'immergerete in un percorso di
gusto, originalità e semplicità dove la maestria
dello Chef Mirko Di Mattia e della sua brigata sarà protagonista.

Affidatevi ad Andrea, il nostro Direttore ed ai suoi giovani ragazzi che vi
coccoleranno e consiglieranno.

Emilia Branciani
Vi augura buon appetito.



MENU

Pensiero del nostro Chef

Menù degustazione 6 portate
Euro Ottanta a persona

Menù degustazione
Mare Nostrum
Solo pesci dei nostri mari
Euro Settantacinque a persona

A vostra scelta dal Menù

Menù degustazione 3 portate
Euro cinquantacinque a persona

n.b. Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo.

Vi preghiamo di comunicare qualsiasi intolleranza ai nostri ragazzi di sala.

Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la norma vigente (CE)853/2004 in base alla nota dg san 0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della Salute



MENU

Gli Antipasti

Degustazione Antipasti Crudi "Livello 1".

Selezione di Crostacei, Ostrica, Carpacci e Tartare

2,4,6,7,8,9,13,14

€ 45,00

Il Causushi

1,2,4,5,8.12.14

€ 18,00

Carpaccio di Pescato, olive, pomodoro e capperi.

1,2,4,5,8.12.14

€ 18,00

Polpo arrostito, crema di mozzarella di bufala, pomodoro infornato e basilico.

1,2,4,5,6,7,8.10.12,14

€ 18,00

Seppia, cozze, patate e misticanza.

1,2,4,5,7,8.14

€ 18,00

Salmone marinato, rapa rossa in consistenze e gel al cipollotto.

1.2.4.5.6.8.12.14

€ 18,00

Crocante di Baccalà Rafols, ceci, paprika affumicata, peperoni e n'duja.

1.2.4.5.6.7.8.12.14

€ 18,00

Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la norma vigente (CE)853/2004 in base alla nota dg san 0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della Salute



MENU

I Primi Piatti

Risotto Acquerello, cacio e pepe, fondo di pollo,
Mazzancolle e piselli (Minimo 2 persone)

1,2,4,7,12,14

€ 25,00

Tortello di pasta all'uovo, stracotto di Polpo , cavolfiore e il suo
ristretto. 1,2,3,4,8,9,14

€ 23,00

Cazzarielli, crema di asparagi, Totani e Bottarga
di Muggine

1,2,3,4,5,8,14

€ 25,00

La specialità del nostro Chef Mirko Di Mattia

€ 25,00

Spaghettoni Felicetti alla carbonara e Anguilla
affumicata.

1,2,3,4,5,7,8,9,14

€ 23,00

Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la norma
vigente (CE)853/2004 in base alla nota dg san 0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della Salute



MENU

Ostriche

La Ronce € 5.00

E' la freschezza, siamo a Marennes Maison Hervè,
mare e vegetale di cetriolo

Le Marie Morganes € 6.00

E' l'eleganza, mare vegetale di erbe tagliate e cicorie,
terziario di mandorla o nocciola più ampia
e persistente

Marquise € 7.00

E' Grand Cru, tecnica pousse en claire, di Marennes
Di Fabienne Fontenau.
Mare, tartufo scorzone/fungo, nocciola molto ampia
e persistente.

Regal € 7.00

E' Grand Cru della Bannow Bay,
dove la corrente del golfo
Sembra voler tagliare in due l'Irlanda,
merroir d'eccellenza.
Mare, anguria frutta acidula esotica, nocciola.



MENU

Secondi

Calamaro ripieno, salsicce e scamorza di bufala affumicata con crema di fagioli.

1,2,4,7,8,14

€ 26,00

Rombo, scarola liquida al timo, olive, crumble di nocciola e Frutti rossi.

1,2,4,5,7,14

€28,00

Branzino, invidia riccia, soia e senape.

1,2,4,5,14

€28,00

Tonno, pancotto alla circola e lardo di Colonnata.

2,3,4,5,6,8,10,14

€28,00

Dal Pescato del Nostro Mare

Per gli amanti della semplicità, il pescato del giorno nella sua essenzialità. Cucinato al vapore, al forno, alla piastra o con ricette del giorno.

Pescato di Mare prezzo all'etto € 9,00*

*Il prezzo del pescato può subire oscillazioni in base al prezzo delle aste di Formia e Gaeta.

Crostacei (Crudi, Grigliati e Catalana) prezzo all'etto € 13,00

Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la norma vigente (CE)853/2004 in base alla nota dg san 0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della Salute



MENU

Livello1 produce in casa una selezione di pane, focacce e grissini che serviamo ai nostri clienti , con un impasto realizzato con lievito madre, lievitato per oltre 24 ore.

Inoltre la nostra pasticceria secca viene preparata giornalmente per rendere ottimo il vostro fine pasto.

Il pane viene servito con una degustazione di olio extravergine DOP, di altissima qualità.

Il cestino del pane fresco fatto in casa ha un costo di € 4.00



MENU

Lista allergeni

- 1) Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut (O I LORO CEPPI ibridati) e prodotti derivati
- 2) Crostacei e prodotti derivati
- 3) Uova e prodotti derivati
- 4) Pesce e prodotti derivati
- 5) Arachidi e prodotti derivati
- 6) Soia e prodotti derivati
- 7) Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
- 8) Frutta a guscio cioè mandorle(*Amigdalus commusnis L.*)
Noccioline (*Corylus avellana*),noci comuni(*juglans regia*),
noci di acagiù(*Anacardium occidentale*),
noci pecan *Carya illinoiesis (Wangenh)k.koch*,
noci del Brasile(*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*),
noci del Queensland(*Macadamia ternifolia*)
e prodotti derivati
- 9) Sedano prodotti derivati
- 10) Senape prodotti derivati
- 11) Semi di Sesamo prodotti derivati
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg O 10 mg/l espressi come SO₂.
- 13) Lupino prodotti a base di Lupino
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi