



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

I Pensieri del nostro Chef

"Solo per il Pranzo"*

Un antipasto, un primo ed un secondo
ideato dal nostro Chef in base all'arrivo giornaliero del nostro pescato.

Euro Quaranta a persona

*(Dal martedì al sabato escluso festivi
non valido con altre promozioni
Dalle ore 12:30 alle ore 14:30)

"Il tuo "

Quattro portate.

Un antipasto, un primo, un secondo ed un dolce che più ti piace dal nostro
menu

Euro Sessantacinque a persona

"Il mare"

Un percorso di sei portate.

Vi raccontiamo il nostro Mare in sei ricette del nostro Chef.

Euro Ottanta a persona

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



MENU

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

Gli Antipasti

Degustazione Antipasti Crudi "Livello 1".

Selezione di Crostacei, Ostrica, Carpacci e Tartare

2,4,6,7,8,9,10,12,14

€ 45,00

Il Causushi

1,2,4,5,8,12,14

€ 18,00

Carpaccio di pescato

1,2,4,5,8,12,14

€ 18,00

Zuppetta di ceci, Coda di Rospo alla cacciatora e croccante di pane al prezzemolo

1,2,4,5,6,7,8,12,14

€ 18,00

Polpo rosticcato, crema di patate e funghi cardoncelli

1,2,4,5,6,7,8, 12,14

€ 18,00

Calamaro, il suo fondo, cime di rapa e stracciatella

1,2,4,5,7,8,12,14

€ 18,00

Capasante, verza, maionese affumicata e tartufo

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, rapa rossa, totani e caprino (minimo 2 persone)

1,2,4,7,12,14

€ 25,00

Cazzarielli in minestra di mare

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

€ 25,00

Fusillone pastificio Felicetti, cavolfiore, Seppia arrabbiata e fondo bruno di mare

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

€ 23,00

La specialità del nostro Chef Mirko Di Mattia

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

€ 25,00

Fettuccine di pasta all'uovo, ricci di mare, guanciaie e pecorino

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

€ 23,00



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

Baccalà in tempura, scarola e cipolla rossa ai lamponi

1,2,4,7,8,14

€ 26,00

Spigola in acqua pazza

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

€28,00

Pescato, zucca, tosazu e arancia

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

€28,00

Ricciola marinata, cocco, burro di arachidi,
soia e lattuga

1, 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



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.), Nocciole (*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