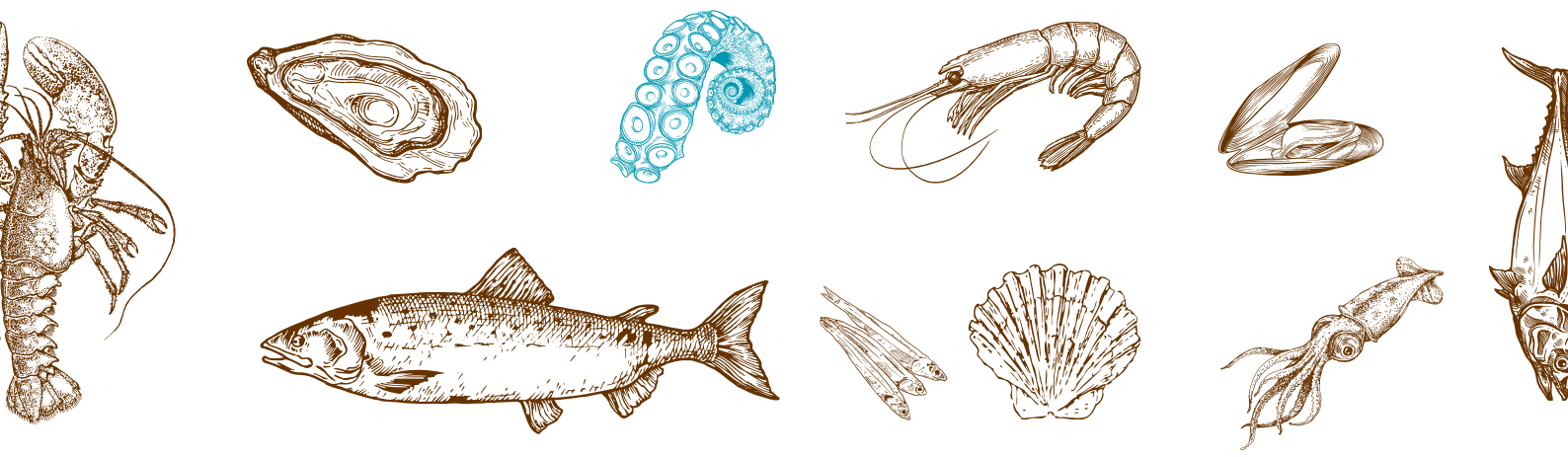
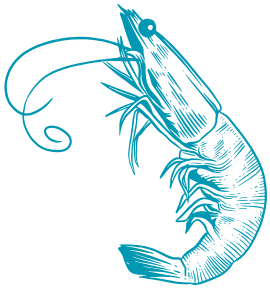
menu



21040 RESTAURANT

TRATTAMENTO DEL PESCE SERVITO CRUDO

Biologicamente, il pesce crudo può essere portatore involontario di un verme nematoda chiamato Anisakis, in grado di migrare nel nuovo ospite anche alcune ore dopo la pesca e nocivo per l'uomo sotto varie forme.
Per tale motivo, la somministrazione del pesce crudo è soggetta a severe disposizioni contenute nel Regolamento CE 853 del 2004 le quali impongono a chi vuole servire questo prodotto di neutralizzare il pericolo di cui sopra trattando la materia prima con un congelamento di almeno 24 ore a 20 gradi sottozero.
Il ristorante "21040" utilizza apparecchiature a norma di legge per abbattere il pesce crudo a 40 gradi sotto lo zero con congelamento rapido. Tale tecnica è volta a raggiungere la temperatura di 20 gradi sottozero al cuore entro 240 minuti, favorendo la formazione di microcristalli di ghiaccio che non danneggiano la struttura cellulare e preservano le qualità organolettiche del prodotto, il quale non verrà comunque servito prima di aver trascorso almeno 24 ore alla temperatura di conservazione.



MENÙ DEGUSTAZIONE

7 Portate del nostro menù a discrezione dello chef
(escluso bevande)

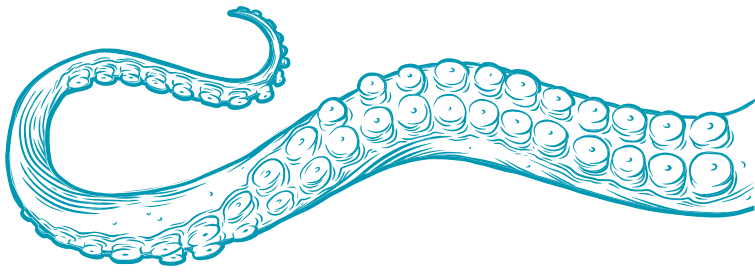
Il menù degustazione è disponibile esclusivamente con adesione da parte di tutti i commensali del tavolo.

I NOSTRI CRUDI

Cruditè di mare “21040” (selezione di crudi e crostacei)	25,00 €
Cruditè Royal “21040” (selezione di crudi e crostacei)	38,00 €
Ostrica Concava del giorno a partire da	6,00 €/pz.
Scampi	7,00 €/pz.
Gamberi Rossi	5,00 €/pz.
Gamberi Viola	7,00 €/pz.
Gamberi rossi, gel di limone salato e liquore alla camomilla	24,00 €

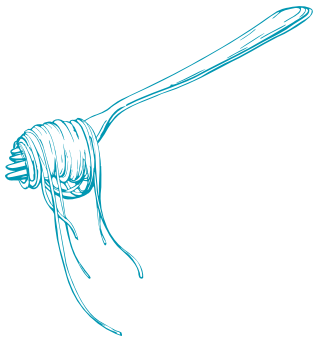
ANTIPASTI

Insalatina di mare tiepida con ananas, crumble salato alle mandorle e dressing cocco e lime	16,00 €
Polpo, purè al mojito, pomodorino confit e spuma di burrata	18,00 €
Parmigiana di spigola	18,00 €
“21040” mix (assaggi misti caldi)	18,00 €
Gambero in pasta kataifi, cipolla marinata e caramellata al blu caracao e fonduta di brie	20,00 €
Triglia in carrozza ripiena di provola impanata al panko, coulis di pesche e basilico	20,00 €
Zuppetta di cozze e vongole al pomodoro	16,00 €
Alici del cantabrico con crostini di pane e burro montato	16,00 €



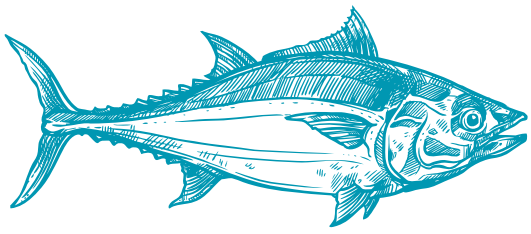
PRIMI

Spaghettone di nostra produzione aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero e crema di parmigiano	18,00 €
Pacchero di nostra produzione all'astice sgusciato	20,00 €
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga	18,00 €
Gnocchetti di patate al ragù bianco di spigola, fiori di zucca e zafferano	20,00 €
Il Carnaroli "Riserva San Massimo" ai frutti di mare	22,00 €
Il Carnaroli "Riserva San Massimo" ai mirtilli, Giangin flamingo, gamberi e stracciatella	22,00 €
Ravioloni ripieni di burrata e crema di scampi	18,00 €



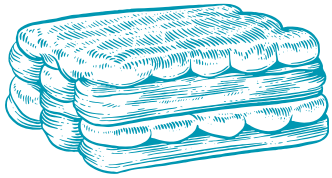
SECONDI

Grigliata di mare	25,00 €
Gamberoni alla piastra	25,00 €
Rombo all’ acqua pazza su crema di finocchi e polvere d’ oliva	20,00 €
Ricciola su salsa marmorizzata, pak choi fresco ripassato al burro nocciola	20,00 €
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi, mayonese allo yogurt e zucchine marinate	22,00 €



DOLCI

Lemon tarte con meringa all’ italiana	7,00 €
Semifreddo all’ anguria con crumble al cioccolato e peperoncino	7,00 €
Fake 21040's cappuccino	7,00 €
Sorbetto mantecato al limone e vodka	6,00 €
Sorbetto mantecato alla mela verde e Calvados	6,00 €
Sorbetto mantecato al cocco e liquore al cocco	6,00 €
Degustazione pecorino sardo con miele	8,00 €

ooooooo

Coperto 4,00 €
Acque minerali 3,00 €
Bibite 3,50 €
Caffè 3,00 €