

BENVENUTI *DA BERTO*,

LA NOSTRA E' UNA CUCINA **ESPRESSA**,  
OGNI PIATTO VIENE CUCINATO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE CON TUTTA LA CURA  
E LA PASSIONE CHE SERVE,  
NEI MOMENTI DI PUNTA POTREBBE ESSERCI QUALCHE MINUTO IN PIU' DI ATTESA,  
E' NOSTRA PREMURA FAR SI' CHE CIO' NON ACCADA E FARVI GODERE LA MIGLIOR  
PERMANENZA AL *MEDITERRANEO*.  
I PIATTI SONO BEN DESCRITTI ALL'INTERNO DEL MENU', VI CHIEDIAMO PERTANTO DI  
COMUNICARE EVENTUALI INGREDIENTI NON GRADITI, INTOLLERANZE O **ALLERGIE**.  
IL PERSONALE DI SALA E' A VOSTRA DISPOSIZIONE PER DOMANDE E CHIARIMENTI.

*GRAZIE*

**SEGUICI SU**

FACEBOOK *Ristorante Da Berto*

INSTAGRAM *ristorantedaberto\_*

ACQUA microfiltrata \_2

## APERITIVI *COCKTAIL*

APEROL SPRITZ \_7

*aperol, prosecco, soda, fetta d'arancia*

TASSONI APEROL \_6

CAMPARI SPRITZ \_7

*campari, prosecco, soda, fetta d'arancia*

HUGO SPRITZ \_7

*prosecco, soda, sciroppo fiori di sambuco, menta*

MARTINI SPRITZ \_7

*martini bianco, prosecco, soda, fetta di limone*

GREEN SPRITZ \_7

*p31, prosecco, soda, fetta di limone*

GIN TONIC

Malfy Originale 41%vol. \_9

Malfy Rosa, al pompelmo rosa 41%vol. \_9

Primo, al sale di Romagna 43%vol. \_9

Mare, ulivo, timo, rosmarino, basilico 42,7%vol. \_9

NEGRONI \_7

*campari, london dry gin, vermouth rosso, fetta d'arancia*

NEGRONI SBAGLIATO \_7

*campari, spumante, vermouth rosso, fetta d'arancia*

AMERICANO \_7

*campari, vermouth rosso, soda, fetta d'arancia*

MOSCOW MULE \_7

*vodka, lime, ginger beer*

CUBA LIBRE \_7

*rum bianco, cola, lime*

MOJITO \_7

*rum bianco, menta, lime*

LAGUNA BLUE \_7

*vodka, blu curacao, lime*

**Non serviamo vino in caraffa, selezioniamo per voi vini locali e non, da servire a calice o in bottiglia. Troverete la carta dei vini in fondo al menù.**

## VINI A CALICE *WINE BY THE GLASS*

CALICE DI SANGRIA \_6

BIANCHI FERMI

Romagna DOC Pagadebit BIO, 12,5%vol. \_4

Valdadige DOC Pinot Grigio, 13%vol. \_5

Campania IGT Falanghina, 12,5%vol. \_5

BOLLICINE

Rubicone IGT Chardonnay frizzante, 12%vol. \_4

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry, 11,5%vol. \_5

Franciacorta DOCG Brut Satèn, 12,5%vol. \_8

**CHIEDI ALLO STAFF SE CI SONO ALTRE PROPOSTE DEL GIORNO...**

COPERTO \_3  
COVER CHARGE

## PER INIZIARE

### APPETIZERS

#### FREDDO MISTO \_18

salmone in agrodolce con la nostra giardiniera; alici marinate con mix di spezie e cipollina fritta;  
sashimi di tonno marinato al Gin Mare lime e menta;  
seppiolina con spuma di piselli e crumble di pomodorini secchi (2, 4, 9, 10, 14)  
*COLD DISHES \_sweet and sour salmon, marinated anchovies, marinated tuna, cuttlefish with pea cream*

#### SAUTE' DI COZZE E VONGOLE \_12

lupino e cozze nel loro guazzetto, sfumate con vino bianco e sentore d'aglio (2, 4, 9, 14)  
CON AGGIUNTA DI PIZZA AL TEGAMINO \_16  
*SAUTEED MUSSELS AND CLAMS \_seasoned with white wine and hints of garlic*  
ADDING TEGAMINO PIZZA

#### MISTO AL VAPORE \_18

in base al pescato vari crostacei, molluschi e filetti di pesce, su letto di verdure, servito tiepido  
condito con la nostra vinaigrette (2, 4, 9, 10, 14)  
*STEAMED FISH \_shellfish, molluscs and fish fillets with vegetables and vinaigrette*

#### CALDO MISTO \_18

gambero in crosta di mandorle e taralli con mayo speziata; polpetta di mazzancolle nostrane con panatura di pistacchi e salsa al lime ; polpo alla piastra con pomodorino arrosto e spuma di burrata;  
filetto di sogliola gratinato con cipolla caramellata (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 14)  
*HOT DISHES \_crusted prawns of almonds and taralli whit spicy mayonnaise, shrimp meetballs whit pistacchio breading and lime cream, grilled octopus whit roasted cherry tomato and burrata cream, sole fillet au gratin with caramelized onion*

#### GRATINATO MISTO \_18

capasanta, canestrino, crostacei e molluschi in base al pescato, gratinati al forno (1, 2, 4, 14)  
*FISH AU GRATIN \_scallop, shellfish and molluscs breaded and baked au gratin*

#### TARTARE DI TONNO \_15

spuma di burrata pugliese, olio EVO aromatizzato al basilico, capperi in fiore e crumble di olive (4, 7)  
*TUNA TARTARE \_ with burrata cream, extra virgin olive oil flavored with basil, caper, olive crumble*

#### TARTARE DI GAMBERO ROSSO di Mazara del Vallo \_20

mayo al lime, crumble di pomodorino secco e germogli (2, 3)  
*RED SHRIMP TARTARE \_lime mayonnaise, dried tomato crumble and sprouts*

#### GRAN CRUDO \_38

selezione in base al pescato di carpacci, crostacei e molluschi  
olio EVO aromatizzato al basilico, salsa di soia (2, 4, 6, 7, 10, 14)  
*RAW FISH \_selection of carpaccios, shellfish and molluscs accompanied by extra virgin olive oil flavored with basil and soy sauce*

SCAMPONI CRUDI \_6 cad.

OSTRICHE \_3 cad.

---

SELEZIONE DI FORMAGGI CON LA NOSTRA GIARDINIERA (7, 9) \_12

CON AGGIUNTA DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA \_16

*CHEESE SELECTION WHIT VEGETABLES SWEET-AND-SOUR*

ADDING PARMA HAM

# PASTA FRESCA e RISOTTI

FIRST COURSES

RISOTTO ALLA PESCATORA \_15

con ragù bianco di pesce e pesto di prezzemolo (2, 4, 7, 8, 9, 14)

CON AGGIUNTA DI BOTTARGA \_18 (senza pesto al prezzemolo)

*SEAFOOD RISOTTO \_white with shelled clams, fish and shrimp and parsley pesto*

*ADDING MULLET ROE*

CHITARRA AI RICCI DI MARE \_18

con fiordilatte e confettura di datterino rosso (1, 2, 3, 4, 7, 9)

*SEA URCHINS PASTA \_with fiordilatte and tomato jam*

SPAGHETTONE CACIO E PEPE \_18

con crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo e briciole di lime (all. 1, 2, 4, 7, 9)

*SPAGHETTI CHEESE AND PEPPER \_with raw red shrimps and lime zest*

CALAMARATA ALLO "SCOGLIO" \_15

rossa con calamari, gamberi sgusciati e cozze nostrane (1, 2, 4, 9, 14)

*SEAFOOD PASTA with squid, shrimp and mussels*

PACCHERO ALL' ASTICE \_24

mezzo astice americano con sugo rosso di pomodorini (1, 2, 4, 9)

*PACCHERI PASTA WITH LOBSTER AND TOMATO*

---

PAPPARDELLE AL FARRO INTEGRALE AL RAGU' (1, 3) \_10

*BOLOGNESE PASTA*

TORTELLACCI AL FORMAGGIO PASTICCIATI (1, 3, 7) \_12

*BOLOGNESE STUFFED PASTA WITH CHEESE*

GNOCCHI DI PATATE CASARECCI (1, 7) \_12

con crema di piselli, feta, pomodorini arrosto e crumble di olive

*HOMEMADE POTATO GNOCCHI*

*with pea cream, feta, roasted cherry tomatoes, olive crumble*

---

# SECONDI

## SECOND COURSES

PESCATO DEL GIORNO \_5/6 all' HG

branzini, rombi, orate, in base al pescato da fare al forno con verdure, in crosta di sale o alla griglia, accompagnati dai nostri contorni (la pezzatura si aggira sugli 8/10 HG)

*FISH OF THE DAY* \_sea bass, sea bream, turbot, baked with vegetables or grilled, served with side dish

CROSTACEI ALLA PLANCHA \_22

due scamponi, due mazzancolle e due gamberoni cotti alla piastra (2)

CON AGGIUNTA DI MEZZO ASTICE \_40

*GRILLED SHELLFISH*

*ADDING HALF LOBSTER*

CATALANA DI CROSTACEI \_26

due scamponi, due mazzancolle e due gamberoni cotti al vapore con verdure crude e in agrodolce (2, 9)

CON AGGIUNTA DI MEZZO ASTICE \_44

*CATALANA STEAMED SHELLFISH* \_with raw and sweet-and-sour vegetables

*ADDING HALF LOBSTER*

FRITTURA MISTA \_19

molluschi, crostacei e paranza (1, 2, 4, 14)

*MIXED FRIED FISH* \_with molluscs, shellfish and small fish

CALAMARI IN CARTA \_16

tenerissimi, cotti alla griglia a fuoco alto, olio sale pepe e una leggera panatura (1, 14)

*SQUID ON BAKING PAPER* \_grilled at high temperature lightly breaded

SPIEDINI DI PESCE \_18

di gamberi, calamari, coda di rospo, alici (1, 2, 4, 14)

*MIXED SKEWERS* \_shrimp, squid, anglerfish, anchovies

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA \_26

pesce del nostro mare, in base al pescato, condito con olio sale pepe e una leggera panatura (1, 2, 4, 14)

*MIXED GRILLED FISH* \_lightly breaded

---

TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE (7) \_12

*TOMINO CHEESE WITH VEGETABLES*

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE (1, 3) \_12

*FRIED CHICKEN WITH FRENCH FRIES*

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE \_12

*GREEN PEPPER PORK TENDERLOIN MEDALLIONS*

---

# CONTORNI

*SIDE DISH*

PADELLINA DI VERDURE, zucchine, melanzane e peperoni cotti al forno \_7

*PAN OF VEGETABLES* \_baked zucchini, aubergines and peppers

PINZIMONIO (all. 9) \_7

*RAW VEGETABLES*

INSALATA VERDE O MISTA \_5

*GREEN OR MIXED SALAD*

PATATE FRITTE \_5

*FRENCH FRIES*

## **MENU' DEGUSTAZIONE** *\_SEAFOOD TASTING MENU*

per l'intero tavolo - 49 euro a persona

*for the entire table - 49 euro per person*

### **FREDDO MISTO**

in base al pescato piatto freddo con preparazioni al vapore e marinate (2, 4, 9, 10, 14)

*COLD DISHES \_selection of steamed and marinated fish*

### **POLPO ALLA PIASTRA**

con pomodorino arrosto, crema di burrata e crumble di tarallo (1, 7, 14)

*GRILLED OCTOPUS \_whit roasted tomato and burrata cream*

### **PAPPARDELLA AL FARRO INTEGRALE**

con ragù bianco di pesce e bottarga (1, 2, 4, 7, 9, 14)

*SEAFOOD PASTA \_white with shelled clams, fish and shrimp and parsley pesto*

### **PESCE MISTO ALLA GRIGLIA**

selezione di pesce del nostro mare, olio sale pepe e una leggera panatura

& PIZZICO DI FRITTURA, molluschi, crostacei e paranza (1, 2, 4, 14)

*MIXED GRILLED FISH \_lightly breaded*

*& MIXED FRIED FISH \_with molluscs, shellfish and small fish*

### **SORBETTO al limone o caffè**

*lemon or coffee SORBET*

### **COPERTO, ACQUA, CAFFÈ, INCLUSO**

*cover charge, water, coffee included*

**SENZA UN ATIPASTO** *\_42 without cold dishes or grilled octopus*

**SENZA IL PRIMO** *\_42 without seafood risotto*

**SENZA GRIGLIATA** *\_42 without mixed grilled fish*

**SENZA I SECONDI** *\_38 without mixed grilled fish and mixed fried fish*

## IL PRANZETTO \_22

dal lunedì al venerdì per la tua pausa pranzo  
*from monday to friday for your lunch break*

### PRIMO & SECONDO

+contorno e dessert (coperto incluso)

*FIRST COURSE & SECOND COURSE*

*+side dish and dessert (cover charge included)*

### PAUSA PRANZO COMPLETA \_22

*FULL LUNCH BREAK*

PAUSA PRANZO RIDOTTA (un solo piatto più contorno e dessert) \_16

*SMALL LUNCH BREAK (a course with side dish and dessert)*

## TUTTI I VENERDI' SERA

### MENU' PAELLA \_25 (coperto incluso)

*PAELLA MENU' EVERY FRIDAY EVENING (cover charge included)*

TAPAS \_alici marinate, gamberi all'aglio, polpo alla gallega, calamari fritti  
*marinated anchovies, garlic prawns, galician octopus, fried squid*

PAELLA DE MARISCO \_con molluschi, crostacei e verdure  
*with molluscs, shellfish and vegetables*

CREMA CATALANA

*catalan cream*

Eventuali intolleranze o allergie vanno comunicate prima di ordinare, tra parentesi sono indicati gli allergeni :

1. glutine *gluten*
2. crostacei e derivati *shellfish and byproducts*
3. uova e derivati *eggs and byproducts*
4. pesce e derivati *fish and byproducts*
5. arachidi e derivati *peanut and byproducts*
6. soia e derivati *soybeans and byproducts*
7. latte e derivati *milk and byproducts*
8. frutta a guscio e derivati *nuts and byproducts*
9. sedano e derivati *celery and byproducts*
10. senape e derivati *mustard and byproducts*
11. semi di sesamo e derivati *sesame seeds and byproducts*
12. anidride solforosa e solfiti *sulfure dioxide and sulfites*
13. lupino e derivati *lupine and byproducts*
14. molluschi e derivati *molluscs and byproducts*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o semicrudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme al Reg. CE 853/2004.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili o surgelati all'origine. *In case no fresh product is available, deep frozen products may be used.*