



-- Take Away & Delivery --

**Telefono 3389706951
What's App 3389706951
Instagram Direct Message
Facebook Messenger
ecoblu89@gmail.com**

--

**Ristorante Eco Blu
Via Fidenza, 11 - Roma
3389706951**

ANTIPASTI

Carpaccio di salmone e rucola

- 10 euro -

Carpaccio di spigola e tartufo nero

- 15 euro -

Tartare di salmone

- 15 euro -

Tartare di tonno

- 15 euro -

Scampi del tirreno

- a peso -

Gamberi rossi di mazara

- a peso -

Ostriche della bretagna

- 3 euro -

**Mix crudité 2 scampi,
2 gamberi e 2 ostriche**

- 16 euro -

Insalata di mare

- a peso - a partire da 10 euro -

**Insalata con cuore di
carciofi bottarga di cabras
e scaglie di pecorino**

- 15 euro -

**Pesce spada affumicato con
praline di melone**

- 12 euro -

Tonno affumicato con ananas

- 12 euro -

Gamberetti alla catalana

- 12 euro -

PRIMI PIATTI

**Gnocchetti di patate
ai frutti di mare**

- 12 euro -

**Ravioli di pesce fatti da noi ripieni di ricotta,
pesce bianco, calamari, gamberetti
e pomodoro fresco**

- 15 euro -

Risotto alla crema di scampi

- 12 euro -

Sugo dello chef :

**in bianco con calamari, gamberi, asparagi
e scaglie di pecorino semi-stagionato**

- 8 euro -

SECONDI PIATTI

Frittura di calamari

- 16 euro a porzione -

Pescato al forno con patate

- a partire da 20 euro -

Pescato all'acquapazza

- 22 euro -

Grigliata mista

- 23 euro -

Astice alla catalana

- 10 euro all'etto -

CONTORNI

Patate al forno

- 5 euro -

Radicchio alla griglia

- 5 euro -

Carciofi alla griglia

- 6 euro -

DESSERT

Semifreddo al pistacchio

- 5 euro -

Semifreddo alla nocciola

- 5 euro -

Semifreddo after eight

- 5 euro -

Semifreddo alla liquirizia

- 5 euro -

Tiramisù

- 5 euro -

BOLLICINE

**Degagè Santa Margherita
Spumante - 20 euro**

**Spumante Rosé Santa Margherita
Brut - 25 euro**

**Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG - Santa Margherita - Extra dry - 28 euro**

**Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG - Santa Margherita - Brut - 30 euro**

**Valdobbiadene Superiore di Cartizze
DOCG - Santa Margherita - Dry - 40 euro**

**Ca' del Bosco Franciacorta DOCG
Cuvèe Prestige - Brut - 50 euro**

**Ca' del Bosco Franciacorta Rosè DOCG
Cuvèe prestige - 60 euro**

**Ca' del Bosco Franciacorta
Vintage Collection Brut 2014 - 65 euro**

**Ca' del Bosco Franciacorta
Vintage Collection Satèn 2014 - 65 euro**

**Ca' del Bosco Franciacorta
Vintage Collection Dosage zèro 2014 - 65 euro**

VINI ROSSI

Sartiglia Cannonau DOC
Cantina Contini - 25 euro

Cabernet Sauvignon
Cantina Lis Neris - 30 euro

Meczan Pinot nero
DOC Cantina Hofstatter - 30 euro

VINI BIANCHI

SARDEGNA

Tyrsos Vermentino di Sardegna
Cantina Contini - 20 euro

Karmis Cuvèe
Cantina Contini - 25 euro

Canayli Vermentino di Gallura
DOCG superiore - 25 euro

Canayli Vermentino di Gallura
DOCG Vendemmia tardiva - 35 euro

Is Argiolas Vermentino di Sardegna
DOC Cantina Argiolas - 30 euro

Capichera Lintòri Vermentino di Sardegna
DOC - 35 euro

Capichera Classico Vermentino di Gallura
Arzachena - 55 euro

Capichera vendemmia tardiva
Vermentino di Gallura
Arzachena - 75 euro

Capichera Santigaini
Isola dei Nuraghi IGT - 180 euro

CAMPANIA

Falanghina del Sannio
DOC Cantina Mastroberardino - 25 euro

Greco di Tufo
DOCG Cantina Mastroberardino - 25 euro

Fiano di Avellino
DOCG Cantina Mastroberardino - 25 euro

Greco di Tufo
DOCG Cantina Tenuta del Meriggio - 25 euro

Fiano di Avellino
DOCG Cantina Tenuta del Meriggio - 25 euro

ALTO ADIGE

Gewurztraminer DOC

Cantina St. Michael Eppan - 25 euro

Muller Thurgau DOC

Cantina St. Michael Eppan - 25 euro

Pinot bianco "Schulthausen"

Cantina St. Michael Eppan - 30 euro

Pinot Bianco "Sanct Valentin"

Cantina St. Michael Eppan - 45 euro

Sauvignon "Sanct Valentin"

Cantina St. Michael Eppan - 45 euro

Gewurztraminer "Joseph"

Cantina Hofstatter - 30 euro

Pinot bianco

Cantina Hofstatter - 30 euro

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla gialla

Cantina Puiatti - 25 euro

Sauvignon

Cantina Puiatti - 25 euro

Pinot grigio

Cantina Lis Neris - 25 euro

Sauvignon

Cantina Lis Neris - 25 euro

Chardonnay

Cantina Lis Neris - 25 euro

Gris

Cantina Lis Neris - 35 euro

Picol

Cantina Lis Neris - 35 euro

Lis

Cantina Lis Neris - 45 euro

Confini

Cantina Lis Neris - 45 euro

Ciampagnis chardonnay

Cantina Vie Di Romans - 40euro

Vieris Sauvignon Blanc

Cantina Vie di Romans - 40 euro

Flors di Uis Cuvè Malvasia, Riesling, Friulano

Cantina Vie di Romans - 40 euro

PIEMONTE

Arneis Blangè

Cantina Ceretto - 30 euro

VINI ROSE'

Rosè Nieddera IGT

Cantina Contini - 25 euro

Capichera Rosè Tambè

IGT Arzachena - 30 euro

VINI BIANCHI 1\2 BOTTIGLIE

Karmis Cuvèe

Cantina Contini - 12 euro

S'Eleme Vermentino di Gallura

DOCG - 12 euro

Gewurztraminer DOC

Cantina St. Michael Eppan - 12 euro

VINI ROSSI 1\2 BOTTIGLIE

Sartiglia Cannonau DOC

Cantina Contini - 12 euro

Meczan Pinot nero
DOC Cantina Hofstatter - 15 Euro

CANTINA

Amarone della Valpolicella
DOCG Cantina Le colline dei Filari - 35 euro

Rocca Rubia Riserva Carignano del Sulcis
DOC Cantina Santadi - 35 euro

Barolo
DOCG Cantina Fontanafredda 45 euro
Barrile

IGT Cantina Contini - 60 euro

Chiusa di Pannone Montefalco Sagrantino
DOCG Cantina Antonelli - 80 euro

Turriga
Cantina Argiolas

Sassicaia
DOC Cantina Tenuta San Guido