

Benvenuti da

ARUNICO

RISTORANTE ITALO CINESE E PIZZERIA

**SPECIALITA' PESCE, CARNE E CRUDITE'
PIZZERIA CON FORNO A LEGNA**

*Gentile Ospite,
nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che
le pietanze preparate con la massima cura nella nostra cucina,
contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari.
La preghiamo altresì di tenere presente che, in virtù della lavorazione, delle pietanze offerte
potrebbero contenere tracce degli ingredienti indicati:*

ARACHIDI E DERIVATI

Creme e condimenti
in cui vi sia anche in piccole dosi



SENAPE

Prodotti a base di senape,
si può trovare nelle salse e nei condimenti.

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni,
noci di acagiù, noci pecan, anacardi
e pistacchi, tranne: frutta a guscio utilizzata
per fabbricazione di distillati alcolici inclusi
l'alcol etilico di origine agricola.



SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu,
spaghetti di soia e simili. Tranne:
olio e grasso raffinato, tocoferoli, fitosteroli
e stanolo vegetale prodotti da steroli di olio
vegetale a base di soia.

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
Tranne: siero di latte usato per la
fabbricazione di distillati alcolici, incluso
l'alcol etilico di origine agricola e latticolo



GLUTINE

Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro,
kamut, inclusi ibridati derivati.
Tranne: sciroppi, destrosio, maltodestrine
e cereali utilizzati per la fabbricazione
di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di
origine agricola a base di grano e orzo.

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza,
ostrica, patella, vongola, tellina ecc.



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per
zuppe, salse e concentrati vegetali

CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce:
gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiori a 10 mg o 10
mg/litro in termine di SO₂ totale

SESAMO

Prodotti a base di semi di sesamo



LUPINI

Prodotti a base di lupini

PESCE E DERIVATI

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce,
anche se in piccole percentuali.
Tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata
come supporto per preparati di vitamine
o carotenoidi e come chiarificante
nella birra e vino.



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come:
maionese, emulsionati, pasta all'uovo

*Sarà cura del nostro Staff del Ristorante fornirle ogni informazione e spiegazione in merito ai dettagli
degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno, in conformità al regolamento UE 1169/2011.*

PRODOTTI SURGELATI

A seconda della reperibilità del mercato, alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un ()
potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura
per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.*

Antipasti di Mare

• Crudità di mare (su prenotazione)*	  	€ 18,00
• Trilogia di tartare (su prenotazione)	 	€ 15,00
• Tris di mare Hunico*	 	€ 11,00
• Insalata di mare*	 	€ 10,00
• Cocktail di gamberi*	  	€ 9,00
• Pepata di cozze		€ 7,00
• Zuppetta ai frutti di mare*	 	€ 9,50
• Tris di carpaccio affumicato		€ 9,50
• Carpaccio di branzino marinato		€ 8,00
• Ostrica (cad.)*		€ 2,50
• Capesante gratinate o alla griglia* (cad.)	 	€ 3,50
• Misto di conchiglie gratinate*	  	€ 8,50
• Polpo con patate e pomodorini*		€ 10,00
• Polpo con gamberetti e rucola*	 	€ 10,00
• Tiepido di mare Hunico*	 	€ 14,00

Antipasti di Terra

• Gran tagliere con gnocco fritto		€ 10,00
• Tartare di manzo con capperi e olive taggiasche		€ 15,00
• Bresaola con rucola e grana		€ 8,00
• Crudo e mozzarella di bufala		€ 9,00
• Carpaccio di manzo con rucola e grana		€ 10,00
• Formaggi misti assortiti		€ 7,00

Primi di Mare

- | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--------|
| • Risotto al limone con gamberi e zenzero * |  |  | € 11,00 | | | |
| • Risotto ai frutti di mare* |  |  |  | € 10,50 | | |
| • Risotto con gamberetti e asparagi* |  |  | € 8,50 | | | |
| • Risotto al nero di seppia con ricotta affumicata |  |  | € 9,50 | | | |
| • Spaghetti al cartoccio* |  |  |  | € 13,00 | | |
| • Spaghetti allo scoglio* |  |  |  | € 11,00 | | |
| • Spaghetti alle vongole veraci |  |  | € 10,00 | | | |
| • Spaghetti alla bottarga |  |  | € 11,00 | | | |
| • Linguine all'astice |  |  | € 18,00 | | | |
| • Linguine mare e pesto* |  |  |  |  | € 12,00 | |
| • Pappardelle all'imperiale |  |  |  |  | € 12,00 | |
| • Penne al salmone |  |  |  | € 8,50 | | |
| • Penne Hunico* |  |  |  | € 11,00 | | |
| • Gnocchi verdi gamberetti e zafferano* |  |  |  |  |  | € 9,00 |
| • Paccheri con gamberi, speck croccante,
pomodorini e pesto di pistacchio* |  |  |  |  | € 11,00 | |
| • Paccheri con tonno alla mediterranea |  |  |  | € 11,00 | | |

Primi di Terra

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--------|
| • Risotto alla milanese con ossobuco |  | € 13,00 | | | |
| • Risotto alla milanese |  | € 6,00 | | | |
| • Risotto ai funghi porcini* |  | € 9,00 | | | |
| • Spaghetti alla carbonara |  |  |  | € 7,00 | |
| • Spaghetti al pomodoro fresco e basilico |  | € 6,50 | | | |
| • Penne all'Amatriciana |  | € 6,50 | | | |
| • Gnocchi verdi gorgonzola e noci |  |  |  |  | € 8,50 |
| • Gnocchi verdi gorgonzola e pistacchio |  |  |  |  | € 8,50 |
| • Tagliatelle ai funghi porcini* |  |  | € 8,50 | | |
| • Gnocchi di patate al ragù Bolognese |  |  | € 6,50 | | |

Secondi di Mare

• Grigliata imperiale di mare*	  	€ 15,00
• Fritto misto con verdure*	  	€ 12,00
• Fritto misto*	  	€ 10,00
• Fritto di calamari*	 	€ 8,50
• Scampi alla griglia*		€ 14,00
• Gamberoni alla griglia*		€ 12,00
• Gamberoni alla catalana*	 	€ 14,00
• Trancio di spada alla griglia *		€ 12,00
• Trancio di salmone alla griglia*		€ 10,00
• Trancio di tonno alla griglia*		€ 13,00
• Seppie con misto di verdure alla griglia		€ 13,00
• Spiedini di pesce alla griglia*	 	€ 9,00
• Astice alla griglia		€ 27,00
• Astice alla catalana	 	€ 30,00
• Pesce al sale o alla griglia (all'etto)		€ 4,50
• Tagliata di spada e scamorza*	 	€ 11,00
• Tagliata di tonno in crosta di sesamo agli aromi mediterranei *	 	€ 15,00
• Polpo alla griglia in salsa di sesamo con rucola *	 	€ 12,00

Secondi di Terra

- | | | |
|--|---|---------|
| • Grigliata mista di carne | | € 12,00 |
| • Filetto di manzo alla griglia | | € 13,00 |
| • Filetto di manzo al pepe verde |   | € 15,00 |
| • Filetto di manzo alla Voronoff |    | € 15,00 |
| • Tagliata di manzo con pomodorini, scaglie di grana |  | € 16,00 |
| • Tagliata di manzo ai funghi porcini* | | € 16,00 |
| • Tagliata di manzo con rucola e grana |  | € 15,00 |
| • Tagliata di manzo con lardo di patanegra | | € 15,00 |
| • Scaloppine con funghi porcini * |   | € 10,00 |
| • Scaloppine agli asparagi * |  | € 9,00 |
| • Scaloppine al limone o al vino bianco |  | € 8,50 |
| • Bistecca di manzo alla griglia* | | € 9,00 |
| • Costata alla griglia (all'etto) | | € 3,00 |
| • Petto di pollo alla milanese * |   | € 8,00 |
| • Petto di pollo alla griglia * | | € 8,00 |
| • Cotoletta di maiale | | |
| • “orecchie di elefante” alla milanese |   | € 10,00 |

Contorni

- Patatine fritte* € 3,00
- Insalata mista € 3,00
- Spinaci lessati, al burro o aglio olio e peperoncino  € 4,00
- Verdure miste grigliate € 4,50
- Patate lesse € 4,00

Insalatone

- Insalata, tonno, mais, carote, pomodoro, olive, mozzarella   € 6,50
- Insalata, tonno, mais, carote, pomodoro, olive, uovo sodo   € 6,50
- Insalata, pollo grigliato o impanato, grana, pomodoro, carote   € 8,00
- Insalata, gamberi in salsa cocktail, pomodoro, mais, carote*    € 9,00
- Insalata con frutti di mare*   € 10,00

Focacce

- Contadina   € 6,50
(Crudo, rucola, pomodoro fresco, mozzarella di bufala)
- Agreste   € 5,50
(mozzarella, pomodoro fresco, rucola)
- Varietà   € 5,00
(mozzarella, insalata mista)
- Multi gusto    € 7,00
(Mozzarella, salame piccante, capperi, accinghe, Chioggia, pomodoro fresco)
- Tradizionale  € 2,50
(Olio, sale, origano)