



MENU À LA CARTE

Menu Degustazione

“Tradizione”

*Menu degustazione con i piatti della nostra storia
7 portate - euro 35*

“Piccolo Racconto”

*Menu degustazione a mano libera
4 portate - euro 40
4 portate con abbinamento vino - euro 55*

“Poesia”

*Menu degustazione a mano libera
7 portate - euro 60
7 portate con abbinamento 5 calici vino - euro 80
7 portate con abbinamento 7 calici vino - euro 90*

“Ritratto di verdure”

*Menu degustazione vegetariano
4 portate - euro 35
4 portate con abbinamento vino - euro 45*

I menu degustazione non sono condivisibili
Questi menu degustazione cambiano costantemente seguendo la ricerca più
contemporanea della nostra cucina

Antipastí dí mare

*Polpo croccante, crema dí carote e zenzero, bietole
e aria dí acqua dí polpo** (1,2,4,14)

13.-

Arselle alla marinara su vellutata dí pane carasau (1,14)

13-

Zuppa dí cozze con crostone dí pane civraxiu (1,9,14)

12.-

*Baccalà mantecato, salsa ai peperoni, crumble dí pane
al nero e erbe croccanti* (1,4,7)

12-

*Animelle dí vitella, riccio dí mare, cipollotti stufati
e ricotta al limone** (1,4,7,8)

14-

*Insalata dí gamberi e scaglie dí bottarga dí muggine** (2,4,9)

13-

Degustazione dí antipastí mínimo per due persone al costo dí 20€ a persona

Antipastí dí terra

*Tortino con porcini e patate, anatra affumicata
su fonduta di parmigiano* (1,3,7)

12.-

Frittura di animelle di vitella, cervella e verdure (1,2)

12-

Uovo cotto a 62^ spuma di parmigiano fonduta e tartufo estivo
(3,7)

18-

*Polentina morbida fonduta al parmigiano funghi cardoncelli
pane croccante e tartufo estivo* (1,7)

18-

Trattalia di Agnello alla brace con salsa al burro e scalogno (7)

13

Insalata di Porcini scaglie di parmigiano (7)

15-

*Battuta di manzo al coltello uovo croccante, caprino con semi di
sesamo e tartufo estivo* (1,3,8,11)

20-

Gran cru...di mare

Tartare di pesce (secondo pescato)* (4,6,11,12)

15.-

Carpaccio di gambero rosso di Sicilia con burrata e liquirizia*

(2,7,12)

18.-

*Scampo reale** (2,12)

10.- all'etto

Ostriche (14)

3.-

*Gambero rosso I** (2,12)

6.-

“Crudissimo” ...

Variazione di crudo

Scampo polvere di crostacei, Gambero* lardo pepe e miele, 1 ostrica e mela verde, 1 tartare*, 1 carpaccio** (2,3,4,6,7,11,12,14)

35.-

Tartare di gambero rosso con burrata e liquirizia* (2,7,12)

18-

Primi piatti

*Fettuccine con burrata, pomodorini e gamberi rossi** (1,2,3,7,12)

13.-

Tagliatelle alla clorofilla, ragù di triglia, bottarga e zafferano

(1,3,7,9)

13.-

Ravioli di ricotta, porcini, guancialetto e fiore sardo (1,3,7)

15.-

Ravioli di ricotta con gamberi rossi e liquirizia* (1,2,3,7,12)

15.-

Spaghetti all'astice, pomodorini e polvere di peperoncino (1,2,9)

20.-

Spaghetti all'aragosta

16 all'etto

Secondi Piatti del nostro mare

*Tonno cotto e crudo al sesamo con scarola scottata** (4,6,11)
18.-

*Zuppetta di Ricciola con i frutti del nostro mare** (2,4,9,12,14)
20.-

Rana pescatrice con insalatina di pomodorini e cipolle viola (4)
18-

*Ombrina scottata all'erbette aromatiche con schiacciata di
patate e verdure di stagione* (1,4)
18-

*La nostra frittura** (1,2,4,12,14)
18-

*Filetto di pesce (secondo pescato) con patate, pomodorini e
basilico* (1,4)
18-

I Crostacei

“La Regina del Mare” Aragosta ⁽¹⁾
16,00 all'etto

Astice ^(1,12)
7,00 all'etto

Scampi^(1,12)*
10,00 all'etto

Astice blu ^(1,12)
10,00 all'etto

Contorni

Verdure grigliate €7

Patate fritte fresche €5

Insalata mista €5

Secondi Piatti di terra

Maialino al mirto cotto a bassa temperatura e patate
15-

Filetto di Manzo con riduzione al cannonau ^(1,7)
20-

Tagliata d'anatra con salsa agli agrumi e frutti rossi
18-

Filetto di manzo al porto, foie gras e tartufo estivo
25-

La griglia

Costata di Manzo €15

Costata di cavallo €15

Rib eye steak €15

Filetto di manzo €18

Allergeni

<i>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)</i>			
1	<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)</i>	8	<i>Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)</i>
2	<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	9	<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>
3	<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	10	<i>Senape e prodotti a base di senape</i>
4	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	11	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>
5	<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	12	<i>Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg</i>
6	<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	13	<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>
7	<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	14	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>

***I prodotti in certi periodi dell'anno potrebbero essere congelati o abbattuti a -21° per 24 ore**