



Antipasti

Tempura di verdure, soia e maionese allo zenzero	€ 13
Capasante°, lattuga liquida e arrosto	€ 16
Polpo° arrosto, pomodoro rosso e giallo, basilico	€ 16
Astice, mela verde e sale nero	€ 20
Veli di pesce°° olio EVO di peranzana e agrumi	€ 20
Crudo di mare	€ 22

Primi piatti

☀ Strascinati fatti a mano al ragù "lento"	€ 16
Moccolotto, all'amatriciana e coda di rospo	€ 16
Risotto al tartufo estivo (minimo per 2 persone)	€ 16
Spaghet' Oro " Verrigni", vongole, bottarga e limone	€ 16
Strascinati di grano arso, coste di zucchine, colatura d'alici, ricotta Marzotica e fiori croccanti	€ 16
Assaggini di due piatti (minimo per 2 persone)	€ 20

Secondi piatti

☀ Ragù di cavallo	€ 18
Costolette d'agnello°, patate arrosto ai semi di finocchio	€ 18
Frittura pesce° di paranza spinata	€ 22
Rombo, bietola e nero di seppia	€ 24
Tonno cotto e crudo, pomodoro e cipolla	€ 24
Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confetture	€ 15

Menu degustazione 1

Benvenuto della casa

Polpo° arrosto, pomodoro rosso e giallo, basilico

Moccolotto, all'amatriciana e coda di rospo

Semifreddo di torrone al miele di castagno, caffè espresso amaro

Acqua Calice vino

€ 35 no sabato e festivi *Serviamo questo menu per tavolo completo*

Menu degustazione 2

Benvenuto della casa

Polpo° arrosto, pomodoro rosso e giallo, basilico

Moccolotto, all'amatriciana e coda di rospo

Frittura pesce° di paranza spinata

Semifreddo di torrone al miele di castagno, caffè espresso amaro

€ 50 *Serviamo questo menù per tavolo completo*

Menu degustazione 3

Benvenuto della casa

Tempura di verdure, soia e maionese allo zenzero

Capasante°, lattuga liquida e arrosto

Centrotavola crudo di mare

Risotto al tartufo estivo

Moccolotto, all'amatriciana e coda di rospo

Centro tavola frittura pesce° di paranza spinata

Semifreddo di torrone al miele di castagno caffè espresso amaro

€ 73 *Serviamo questo menu per tavolo completo*

☀ Piatto della tradizione

°Alcuni prodotti possono essere sottoposti a condizionamento ed abbattimento di temperatura, congelati e rinvenuti

°°La somministrazione contenenti prodotti freschi della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi, avviene previo abbattimento della T°, (cottura a freddo) a -20° per almeno 24 h

°°°Nel ristorante si utilizzano tutti gli allergeni (vedi elenco posto all'ingresso) si prega di avvisare il servizio

