

Antipasti

- Uova pochè , soffice e fieno di patata e aglio nero € 11
Carciofo croccante, caciocavallo Podolico e vincotto € 13
Calamaro° arrosto, fave, crespino e arancia € 16
Polpo° arrosto, topinanmbur e uova di salmone € 16
Baccalà* Morro croccante, pomodorini affumicati € 20
Veli di pesce°° olio EVO di peranzana e agrumi € 22
Crudo di mare € 22

Primi piatti

- Ziti spezzati al ragù "lento lento" € 16
Truciolini fatti a mano, coda di rospo e cozze € 16
Risotto,cime di rape e stracciatella (minimo per 2 persone) € 16
Spaghet' Oro, vongole, bottarga di tonno e limone € 16
Tagliolini, crespino, olive e canestraio € 16
Assaggini di due piatti (minimo per 2 persone) € 22

Secondi piatti

- Ragù di cavallo "lento lento" € 18
Costolette d'agnello°, patate arrosto ai semi di finocchio € 18
Frittura pesce° di paranza spinata € 22
Branzino° scottato, patate e carciofi € 22
Tonno° cotto e crudo, pomodoro e cipolla € 24
Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confetture € 15

Menu degustazione d'Autore " Inverno 2020"

"Atto d'Amore"

- Manteca, alici, capocollo, lampascione,
salsiccia, Sant'Agostino
Ostriche, ricci, pelose
Pesce velato
Carciofo, canestrato, vincotto
Calamaro, fave , crespino , arancia
Ceci rossi, seppia, musciska
Pasta, lupini, pepi, bottarga
Pesce, cardi, patate
Ragù lento
Formaggio, cotognata, cioccolato
Dolce e dolci
€ 59

Mercoledì, Giovedì, Venerdì Prenotare tel 0883/521718 Tavoli da 2- 4 - 6 commensali

Menu degustazione 1

- Benvenuto della cucina
Polpo° arrosto, topinambur e uova di salmone
Mezze maniche con ragù di crostacei
Frittura pesce° di paranza spinata
Semifreddo di torrone al miele di castagno, caffè espresso amaro
€ 52 Serviamo questo menù per tavolo completo

Menu degustazione 2

- Benvenuto della cucina
Polpo° arrosto, topinambur e uova di salmone
Centrotavola crudo di mare
Mezze maniche con ragù di crostacei
Risotto,cime di rape e stracciatella
Branzino° scottato, patate e carciofi
Cassata di ricotta con babarino a limoncello
€ 73 Serviamo questo menu per tavolo completo

°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

* prodotto acquistato congelato