

Gli Antipasti

Polpo alla piastra
con la nostra **giardiniera** e la maionese fatta in casa.

Pesciolini in finto barbecue.

Triglia, **scorfano** e gamberi tigrati in tempura nero,
serviti con un piccolo **barbecue**.

Insalata di **Bottarga di Cabras**

Bottarga di **muggine** con **sedano**, verdure di stagione e
pane spadellato.

La zuppa di **vongole** del **New England**.

“Immaginate che la nostra Pineta sia Central Park!”

Ceviche di pesce verdura e frutta.

Pescato del giorno, **frutta** e **verdura** di stagione
marinati con lime e **coriandolo** fresco. Servito con delle
sfoglie di pane al carbone fatte da noi.

I Primi Piatti

Lo **Scoglio** sgusciato.

“Ve lo sgusciamo noi così non vi sporcate.”

Spaghetti del Pastificio Morelli, **cozze** e **vongole**,
polvere di **limone**.

Busiate all'**astice**. Minimo per due persone.

Busiate del Pastificio Morelli, Astice, Pomodorini
Pachino. “Un classico.”

Spaghetto agli agrumi e **Tartarre**.

“A grande richiesta torna sul menù.”

Spaghetti del Pastificio Morelli, tartare di **pescato** del
giorno, polvere di lime, arancia e limone.

Il **Risotto** di Mare della Chiara. Minimo per due
persone. (Ci dispiace ma per uno non riusciamo a farlo)
Riso Carnaroli del Principato di Lucedio, **gamberi**,
cozze, e **crostacei** del giorno.

Conchiglioni al **Baccalà**.

Conchiglioni ripieni di baccalà mantecato su crema di
patate. Bianco totale.

I Secondi

Tonno e panelle.

Tonno spadellato con tortini di **farina di ceci**.
“Semplice come il **Mediterraneo**.”

Il **Pesce Nero** al modo di Nobu

“Un nostro modesto omaggio al grande chef
giapponese.” Pesce nero marinato con **soia** bianca e
nera, **mirin** e **miso**, cotto a bassa temperatura.

Rombo carciofi e topinambur.

Filetto di rombo con **carciofi** su crema al
topinambur.

“Che poi il topinambur ha il sapore del carciofo
anche lui.”

Astice alla vaniglia

Un astice sgusciato, cotto al vapore con **burro**
chiarificato e **vaniglia** Bourbon. “Non so come gli
sia venuto in mente ma è buonissimo.”

Fish and Chips.

Baccalà fritto con chips di **patate**. “Provatele con
una delle nostre birre!”

P.S.

Se qualcosa dovesse finire non ve la prendete, la
nostra è una cucina espressa e fatta per quanto
possibile con prodotti freschi, locali e di stagione,
per cui le nostre scorte non sono illimitate e il
congelato lo usiamo solo se il mercato ce lo impone.
Se avete problemi di allergie, intolleranze
alimentari o limitazioni di carattere religioso/
filosofico non esitate a chiedere al personale la lista
degli ingredienti. Diteci le vostre impressioni, il
confronto è importante e proficuo per ambo le
parti.