



QUALSIASI PRODOTTO VIENE ABBATTUTO A - 40°C E CONSERVATO FINO AL MOMENTO DELL'ORDINE

EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE VANNO SEGNALATE PRIMA DI ORDINARE

### ANTIPASTI

*\*Gran degustazione di pesce, crudità selezionate secondo mercato* € 25.00

*\*La mattonella dello Chef 100% sale "dolce" di Cervia (edizione speciale TV 2015)*  
€ 22.00

*Gamberoni in pasta Kataifi, insalatina di finocchi e arance  
con riduzione di soia e miele* €15.00

*Polipo al crocco su crema di manioca del sud America, funghi champignon  
pomodorini Confit* € 15.00

*Quenelle di baccalà mantecato alla Vicentina con nuvola di patate violette  
e zucca Mantovana* € 16.00

*Rollè di coda di Rospo al vapore con Bacon croccante insalatina novella* € 15.00

*Gran degustazione di affettati di Norcia selezionati dallo chef* € 15.00

PRIMI PIATTI

- Tagliatella fresca all'uovo saltata con concassè di pomodoro, gambero rosso di Mazzara del Vallo e carpaccio di ombrina profumato all'arancia* € 15.00
- Pacchero, pasta di Gragnano IGP con anelli di calamaro, puntine del Mar Tirreno e porri stufati* € 14.00
- Linguine di semola di grano duro trafilata al bronzo al riccio di mare fresco del Mediterraneo* € 18.00
- Spaghettoni al tartufo di mare sgucciato con crema all'uovo e parmigiano Reggiano* € 15.00
- Risotto carnaroli con vellutata soffice di piselli, tartara di scampi del Mar Ionio e spuma di formaggi freschi (per 2 persone)* € 16.00
- Pappardelle fresche al ragout di Faraona profumata al cacao e nuvola di formaggio Bagoss di Bagolino* € 15.00

SECONDI PIATTI

*Pesce pescato del giorno in 4 varianti: cottura al sale alla griglia, al forno, alla mediterranea o in umido*

allevato € 5.00 all'etto  
pescato € 6.00 all'etto

*La nostra catalana a regola d'arte secondo mercato( per 2 persone ) :*

*1 astice, 2 gamberi rossi, 2 gamberi Mazzancolle, 2 scampi nazionali* € 60.00

*Grigliata mista di pescato e crostacei selezionati* € 20.00

*Triglia di scoglio scottata alla plancia con vellutata di patate novelle e spuma di melanzane* € 16.00

*Cosce di coniglio alla Bresciana con patate al forno e salsa bernese* € 15.00

*Pane dello Chef*

Tutte le nostre paste lievitate sono fatte in casa. Pane, grissini, cracker senza glutine e latticini

I NOSTRI DOLCI

<i>Gelato alla crema mantecato all'azoto liquido</i>	€ 6.00
<i>Tortino alle pere, cannella e salsa vaniglia</i>	€ 5.00
<i>Crostatina sabbiosa con frutta fresca mista con crema calda all'uovo</i>	€ 5.00
<i>Cheese cake esotica al maracujà con crumble croccante</i>	€ 6.00
<i>Insalatina di frutta e verdura esotica, con sorbetto al mandarino tardivo di Cianciulli</i>	€ 5.00

*Piccola pasticceria servita con il nostro caffè*

*Coperto 2 euro*



## MENU'

### DEGUSTAZIONE DEL MARE

*(minimo 2 persone)*

*Entree di benvenuto dallo Chef*

*Polipo al crocco su crema di manioca del sud America, funghi champignon  
pomodorini Confit*

*Pacchero, pasta di Gragnano IGP con anelli di calamaro,  
puntine del Mar Tirreno e porri stufati*

*Tagliatella fresca all'uovo saltata con concassè di pomodoro, gambero rosso  
di Mazzara del Vallo e carpaccio di ombrina profumato all'arancia*

*Gamberoni in pasta Kataifi, insalatina di finocchi e arance  
con riduzione di soia e miele*

*Dolce a scelta dalla nostra carta dei dolci*

€ 45.00

*Bevande escluse*



**MENU'**

**DEGUSTAZIONE DALLA TERRA**

*(minimo 2 persone)*

*Entree di benvenuto dallo Chef*

*Degustazione di affettati di Norcia selezionati dallo chef*

*Pappardelle fresche al ragout di Faraona profumata al cacao  
e nuvola di formaggio Bagoss di Bagolino*

*Guancia di maialino, crema di patate e riduzione al barolo*

*Coniglio fondente cotto a bassa temperatura servito con salsa bernese*

*Dolce a scelta dalla nostra carta dei dolci*

€ 40.00

*bevande escluse*