



## **Il menu**

# ANTIPASTI

## Starters

<b>Roll croccante di baccalà</b> 1, 4, 7	16,00 €
Baccalà mantecato in pasta brik, salsa di cocco e zenzero <i>Cod fish, brik pastry, coconut and ginger sauce</i>	
<b>Datemi una sarda...</b> 1, 4, 7	16,00 €
Acqua di cetriolo, pomodorini, patate, burrata e sarde salate piccanti <i>Cucumber water, cherry tomatoes, potatoes, burrata and spicy salted sardines</i>	
<b>Uovo e tartufo</b> 1, 3, 7	18,00 €
Uovo fritto della fattoria Sant' Eliseo, spinaci saltati, San Daniele, montasio e tartufo nero <i>Fried egg, sauteed spinach, san Daniele ham, montasio cheese and black truffle</i>	
<b>Seppia e gamberi alla busara</b> 1, 2, 3, 4	20,00 €
Seppia* cotta a b.t. , gamberi* marinati all'arancio e salsa alla busara <i>Cuttlefish cooked at low temperature, shrimps marinated in orange and busara sauce</i>	
<b>L'anatra e il musetto</b> 8, 10	20,00 €
Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, musetto, menta e senape <i>Duck liver escalope*, musetto (pork sausage), mint and mustard</i>	

### I nostri classici crudi

<b>Il crudo di pesce* che c'è...</b> 2, 3, 4, 6	27,00 €
<i>Raw fish of the day... *</i>	
<b>La verticale di tonno (pinna gialla)</b> 4	22,00 €
<i>Yellowtail tuna vertical tasting, eight different flavours</i>	
<b>Focaccia e crudo</b> 1, 2, 3, 4, 7, 10	22,00 €
<i>Focaccia con burrata, gamberi*crudi, salmone crudo, tonno crudo, avocado e maionese Flat bread with burrata, raw prawns, raw salmon, raw tuna, avocado and mayonnaise</i>	
<b>Scampi* crudi l'uno</b> 2	5,00 €
<i>Raw scampi each</i>	
<b>Prosciutto crudo DOK dall'Ava 24 mesi</b>	14,00 €
<i>24-month cured San Daniele ham</i>	

# PRIMI PIATTI

## First courses

<b>Zuppa di pesce</b> 4,7	20,00 €
Brodo, pesce misto e verdure <i>Fish soup and vegetables</i>	
<b>Spaghetti estivi e mazzancolle</b> 1, 2, 4, 8	20,00 €
Spaghetti Mancini <u>freddi</u> con mazzancolle* crude, pistacchi, uova di trota e pomodorini <b>Cold</b> spaghetti with raw shrimps, pistachios, trout roe and confit tomatoes	
<b>Anelli e capesante</b> 1, 4	20,00 €
Calamarata (Antichi Sapori), capesante e carote caramellate al muscovado <i>Calamarata pasta, scallops and carrots caramelized with muscovado</i>	
<b>Risotto di branzino &amp; branzino (minimo per due persone)</b> 4, 9	25,00 €
Risotto con branzino, branzino marinato e gel al lampone <i>Risotto with sea bass, marinated sea bass and raspberry jelly (min. for two people)</i>	
<b>Tortelli cacio e pepe</b> 1, 3, 7	16,00 €
Tortelli alla panna cotta, come una cacio e pepe, guancia di maiale <i>Tortelli with cheese and pepper, pork cheek</i>	
<b>Cjarsons della tradizione (ricetta salata)</b> 1, 7	16,00 €
Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata <i>Stuffed pasta with erbs, smoked ricotta cheese and sausage</i>	

## SECONDI PIATTI

### *Main courses*

<b>La nuova sogliola alla mugnaia</b> 1,3,4	28,00 €
Filetto di sogliola e zucchine cotto a b. t., patate e maionese al corallo <i>Sole fillet and zucchinis cooked at low temperature, potatoes and coral mayo</i>	
<b>Anguilla in boreto</b> 4,9	25,00 €
Anguilla cotta a b. t. al profumo di boreto, finocchi ed erbe aromatiche <i>Eel cooked at low temperature, fennels and herbs</i>	
<b>Pesce spada e pomodoro</b> 4,7	25,00 €
Tagliata di pesce spada scottato, pomodoro fresco e mozzarella di bufala <i>Seared sword fish, fresh tomato and buffalo mozzarella cheese</i>	
<b>Il fritto misto</b> 1, 2, 4, 14	22,00 €
Fritto misto di pesce azzurro, gamberi*, seppie e calamari* e riduzione di aceto <i>Mixed fried fish, shrimps, cuttlefish and squid with vinegar reduction</i>	
<b>Petto di faraona al BBQ</b> 1, 10	24,00 €
Petto di faraona cotta a b. t. con bao di fagiolini e peperoni <i>Guinea fowl breast cooked at low temperature, bao with green beans and peppers</i>	
<b>Tagliata di manzo</b> 1	20,00 €
Tagliata di manzo ai ferri con patate al forno <i>Sliced beef steak with baked potatoes</i>	

# GRAN MENÙ DEGUSTAZIONE

## *Great tasting menu*

**Il crudo di pesce che c'è...**

**Datemi una sarda...**

**Seppia e gamberi alla busara**

**Anelli e capesante**

**La nuova sogliola alla mugnaia**

**... una golosità**

**Crema al cioccolato, nocciole caramellate,**

**gelato alla vaniglia e crema al caffè**

solo per tavolo completo / *served for the entire table*

a persona / *p.p.* 75,00 €

# PICCOLO MENÙ DEGUSTAZIONE

## *Small tasting menu*

**L'anatra e il musetto**

**Cjalcions della tradizione**

**Petto di faraona**

**... una golosità**

**RedLove apple**

solo per tavolo completo / *served for the entire table*

a persona / *p.p.* 58,00 €

Coperto 3,00 € / *Cover charge* 3,00 €

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Le materie prime adoperate per la preparazione dei nostri piatti, sono da noi attentamente selezionate e rigorosamente fresche; in alcuni casi vengono utilizzati prodotti surgelati o prodotti abbattuti e congelati in proprio; essi sono contraddistinti dal simbolo: \*, senza modificare la qualità finale del piatto.

### **TABELLA ALLERGENI come da allegato II Reg. UE n.1169/2001**

n. **1 CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

n. **2 CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei

n. **3 UOVA** e prodotti a base di uova

n. **4 PESCE** e prodotti a base di pesce

n. **5 ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi

n. **6 SOIA** e prodotti a base di soia

n. **7 LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

n. **8 FRUTTA A GUSCIO** e loro prodotti (mandorle, pistacchi, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia)

n. **9 SEDANO** e prodotti a base di sedano

n. **10 SENAPE** e prodotti a base di senape

n. **11 SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo

n. **12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

n. **13 LUPINI** e prodotti a base di lupini

n. **14 MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

Le mezze porzioni vengono conteggiate scontando il 30% del prezzo di listino. Le porzioni abbondanti vengono conteggiate aumentando il 30% il prezzo di listino.

Half portions are priced by discounting 30% of the price list. Generous portions are priced increasing 30% of the price list.

# DOLCI

<b>Crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato alla vaniglia e crema al caffè</b> 1, 3, 7, 8 <i>dal ricettario di Alain Ducasse</i>	10,00 €
<b>Millefoglie distrutta, crema vanigliata e mele Tatin</b> 1, 3, 7	10,00 €
<b>Gelato alla vaniglia, amarelle e sablè di mandorle</b> 1, 3, 7, 8	10,00 €
<b>Tiramisù con savoiardo fatto a mano e senza farina, bagnato con caffè espresso</b> 1, 3, 7	10,00 €
<b>RedLove apple</b> 7, 8 <i>Illusione di una mela allo strudel</i>	12,00 €
<b>Dolce ricordo al limone e mandorle</b> 3, 7, 8	10,00 €