



## **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>Granchio e mais</b> 2, 7	20,00 €
Ravioli di pasta vegetale ripiena di granciporro, salsa al mais e zafferano <i>Vegetable ravioli stuffed with crab, corn and saffron sauce</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>Carciofi e topinambur</b> 7,8	16,00 €
Insalata di carciofi, scaglie di Grana, noci e crema di topinambur <i>Artichoke salad, Grana flakes, walnuts and Jerusalem artichoke cream</i>	
<b>Uovo e tartufo</b> 1, 3, 7	18,00 €
Uovo fritto della fattoria Sant'Eliseo, spinaci saltati, Montasio, San Daniele e tartufo nero <i>Fried egg, sauteed spinach, Montasio cheese, San Daniele ham and black truffle</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 tartara di tonno pinna gialla con avocado e capperi</b> 4	22,00 €
<i>Yellowtail tuna tartare, avocado and capers</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>Datemi una sarda e gli spaghetti...</b> 1,4	20,00 €
Spaghettoni Mancini con sarde piccanti, pak-choi e pane speziato <i>Spaghetti with spicy sardines, pak-choi and spiced bread</i>	
<b>Anelli e capesante</b> 1,4	20,00 €
Calamarata Saperi Antichi, capesante e carote caramellate al muscovado <i>Calamarata pasta, scallops and carrots caramelized with muscovado</i>	
<b>Riso, cime e gamberi (minimo per due persone)</b> 4,9	25,00 €
Risotto alle cime di rapa, code di gamberi e gel di lamponi <i>Risotto with turnip greens, shrimps tails and raspberry gel (min. for two people)</i>	
<b>Zuppa di pesce</b> 4,7	22,00 €
Brodo, pesce misto e verdure <i>Fish soup and vegetables</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 herbs, 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	22,00 €
Tagliata di manzo ai ferri con patate al forno <i>Sliced beef steak with baked potatoes</i>	

## **Menù Espressioni**

**un percorso di 7 portate per conoscere la nostra cucina**

*Expressions tasting menu*

**Il crudo di pesce che c'è...**

**Granchio e mais**

**Seppia e gamberi alla busara**

**Riso, cime e gamberi**

**Rombo in boreto**

**... una golosità**

**La crema al cioccolato**

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

a persona / *per person* 80,00 €

## **Menù della Tradizione**

**un percorso di 5 portate per scoprire ricette e prodotti di territorio**

*Traditional tasting menu*

**L'anatra e il musetto**

**Cjalcions della tradizione**

**Petto di faraona**

**... una golosità**

**Gubana e cioccolato**

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

a persona / *per person* 60,00 €

**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>Dolce ricordo al limone e mandorle</b> 3, 7, 8 <i>ricotta di capra, lemon curd, mandorle caramellate, rosmarino e lime</i>	10,00 €
<b>Gubana e cioccolato...</b> 1, 3, 7, 8 <i>Gubana di Cormòns Antica ricetta, zuppa tiepida di cioccolato Ocoa 70%</i>	10,00 €
<b>RedLove apple</b> 7, 8 <i>illusione di una mela allo strudel</i>	12,00 €
<b>Tiramisù con savoiardo fatto a mano e senza farina, bagnato con caffè espresso</b> 1, 3, 7	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 €