



## **Il menu**

# ANTIPASTI

## Starters

<b>La cevice di trota</b> 1, 4	18,00 €
Trota affumicata e marinata, salsa al cocco e zenzero e cialda ai cereali <i>Smoked and marinated trout, coconut and ginger sauce, cereal waffle</i>	
<b>Baccalà e fiori di zuccina</b> 1, 4, 7	16,00 €
Fiori di zuccina ripieni di baccalà mantecato e passata di pomodoro <i>Zucchini flowers stuffed with cod fish, tomato sauce</i>	
<b>Datemi una sarda...</b> 4, 7	16,00 €
Pomodorini, acqua di cetriolo, burrata e sarde piccanti al finocchietto <i>Cherry tomatoes, cucumber water, burrata and spicy sardines with fennel</i>	
<b>Fasolari e latte di mandorla</b> 1, 8, 14	18,00 €
Fasolari al vapore, la sua acqua, latte di mandorla, pane di pasta madre e rucola selvatica <i>Steamed hard clam, its water, almond milk, sourdough bread and wild rocket</i>	
<b>Illusione di un corallo...</b> 7, 10	16,00 €
Lattuga in due consistenze, vinaigrette, polvere di pomodoro e caprino <i>Lettuce in two textures, vinaigrette, tomato powder and goat cheese</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>Ricciola alla mia pizzaiola</b> 4	25,00 €
Carpaccio di ricciola, pomodoro, olive candite, capperi, basilico e acqua di pomodoro <i>Amberjack carpaccio, tomato, candied olives, capers, basil and tomato water</i>	
<b>Il crudo di pesce* che c'è...</b> 2, 3, 4, 6	30,00 €
Raw fish of the day... *	
<b>Nuova verticale di tonno</b> 3, 4, 6, 7, 10, 11	28,00 €
Tonno pinna gialla in dieci nuovi gusti <i>Yellowfin tuna in ten new flavors</i>	
<b>Scampi* crudi l'uno</b> 2	5,00 €
Raw scampi each	
<b>Prosciutto crudo DOK dall'Ava 24 mesi</b>	14,00 €
24-month cured San Daniele ham	

# PRIMI PIATTI

## *First courses*

<b>Spaghetti estivi e polipo</b> 1, 2, 4, 8 Spaghetti Mancini <b>freddi</b> con polipo*, pistacchi, capperi, uova di trota e pomodorini confit <b>Cold</b> spaghetti with octopus, pistachios, capers, trout roe and confit tomatoes	24,00 €
<b>Riso di gamberi &amp; gamberi (minimo per due persone)</b> 2, 4, 7, 9 Risotto allo sclopit (silene), code di gamberi* e la sua bisque Risotto with shrimps tails and shrimps bisque (min. for two people)	25,00 €
<b>Calamari &amp; Calamari</b> 1, 2, 4 Calamarata "Sapori Antichi", calamari*, pomodoro fresco, olive, basilico e carote al Muscovado Rings of pasta with squid, fresh tomato, basil, carrots with muscovado	22,00 €
<b>La mia terra nel piatto...</b> 3, 7 Gnocchi di patate ripieni di formadi frant, frico croccante e salsa di zucchine e i suoi fiori Potato gnocchi stuffed with formadi frant, crispy frico and zucchini sauce	16,00 €
<b>Cjarsons della tradizione (ricetta salata)</b> 1, 7 Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata Stuffed pasta with erbs, smoked ricotta cheese and sausage	16,00 €

# SECONDI PIATTI

## Main courses

<b>Il branzino</b> 1, 4, 7	28,00 €
Scaloppa di branzino in crosta di pane al prezzemolo, salsa alla mugnaia, morchelle, pak-choi e sarda piccante <i>Roasted sea bass escalope, meunière sauce, morels, pak-choi and spicy sardine</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>Spada e pomodoro</b> 4, 7	25,00 €
Tagliata di pesce spada appena scottato, pomodoro fresco, basilico e mozzarella di bufala <i>Seared sword fish, fresh tomato, basil and buffalo mozzarella cheese</i>	
<b>Petto di faraona al BBQ</b> 1, 10	24,00 €
Petto di faraona cotta a b. t. con bao di verdure e salsa di peperoni <i>Guinea fowl breast cooked at low temperature, bao with vegetables and peppers</i>	
<b>Tagliata di manzo</b> 1	25,00 €
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*

**Ricciola alla mia pizzaiola**

**Fasolari e latte di mandorla**

**Riso, gamberi & gamberi**

**“Gnocchi”**

**Branzino in crosta di pane al prezzemolo**

**... una golosità**

**La crema al cioccolato**

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

a persona / *per person* 85,00 €

## **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**

**Red Love Apple**

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

a persona / *per person* 65,00 €

**Coperto 4,00 € / Cover charge 4,00 €**

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>Un babà per Nonino</b> 1, 3, 7 <i>un insolito babà con la grappa Chardonnay barrique di Nonino, crema alla vaniglia e lamponi</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 €