



Il menu

ANTIPASTI

Starters

La cevice di trota 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>	
Baccalà e fiori di zuccina 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>	
Datemi una sarda... 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>	
Fasolari e latte di mandorla 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>	
Illusione di un corallo... 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>	
L'anatra e il musetto 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

Ricciola alla mia pizzaiola 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>	
Il crudo di pesce* che c'è... 2, 3, 4, 6	30,00 €
Raw fish of the day... *	
Nuova verticale di tonno 3, 4, 6, 7, 10, 11	28,00 €
Tonno pinna gialla in dieci nuovi gusti <i>Yellowfin tuna in ten new flavors</i>	
Scampi* crudi l'uno 2	5,00 €
Raw scampi each	
Prosciutto crudo DOK dall'Ava 24 mesi	14,00 €
24-month cured San Daniele ham	

PRIMI PIATTI

First courses

Spaghetti e bottarga 1, 4	24,00 €
Spaghettoni Mancini con acciughe e bottarga di muggine <i>Spaghetti with anchovies and mullet bottarga</i>	
Riso di gamberi & gamberi (minimo per due persone) 2, 4, 7, 9	25,00 €
Risotto allo sclopit (silene), code di gamberi* e la sua bisque <i>Risotto with shrimps tails and shrimps bisque (min. for two people)</i>	
Calamari & Calamari 1, 2, 4	22,00 €
Calamarata "Sapori Antichi", calamari*, pomodoro fresco, olive, basilico e carote al Muscovado <i>Rings of pasta with squid, fresh tomato, basil, carrots with muscovado</i>	
Tagliatelle e Porcini 1, 3	18,00 €
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo, funghi porcini freschi <i>Tagliatelle of fresh egg pasta and fresh porcini mushrooms</i>	
Cjarsons della tradizione (ricetta salata) 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

Il branzino 1, 4, 7	28,00 €
Scaloppa di branzino in crosta di pane al prezzemolo, salsa alla mugnaia, funghi porcini freschi, pak-choi e sarda piccante <i>Roasted sea bass escalope, meunière sauce, mushrooms, pak-choi and spicy sardine</i>	
Il fritto misto 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>	
Spada e pomodoro 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>	
Petto di faraona al BBQ 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>	
Tagliata di manzo 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

Crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato alla vaniglia e crema al caffè 1, 3, 7, 8 <i>dal ricettario di Alain Ducasse</i>	10,00 €
Un babà per Nonino 1, 3, 7 <i>un insolito babà con la grappa Chardonnay barrique di Nonino, crema alla vaniglia e lamponi</i>	10,00 €
RedLove apple 7, 8 <i>illusione di una mela allo strudel</i>	12,00 €
Tiramisù con savoiardo fatto a mano e senza farina, bagnato con caffè espresso 1, 3, 7	10,00 €
Millefoglie distrutta, crema vanigliata e mele Tatin 1, 3, 7	10,00 €
Gelato alla vaniglia, amarelle e sablè di mandorle 1, 3, 7, 8	10,00 €