



## **Il menu**

# ANTIPASTI

## Starters

<b>Tartara di ricciola</b> 1, 4, 7 Battuta di ricciola, funghi shitake e salsa alla birra <i>Amberjack tartare, shitake mushrooms and beer sauce</i>	25,00 €
<b>Seppia e polenta</b> 7 Seppioline nostrane ripiene di polenta e pomodori confit, arrostate e inchiostrate <i>Cuttlefish stuffed with polenta and confit tomatoes, roasted and inked</i>	18,00 €
<b>Baccalà e fiori di zuccina</b> 1, 4, 7 Fiori di zuccina ripieni di baccalà mantecato e passata di pomodoro <i>Zucchini flowers stuffed with cod fish, tomato sauce</i>	16,00 €
<b>Granchio e pompelmo</b> 1, 2 Polpa di granchio reale, gel di pompelmo e menta, croccante all'alga Nori <i>King crabmeat, grapefruit and mint gel, crunchy with Nori seaweed</i>	30,00 €
<b>Datemi una sarda...</b> 4, 7 Pomodorini, acqua di cetriolo, burrata e sarde piccanti al finocchietto <i>Cherry tomatoes, cucumber water, burrata and spicy sardines with fennel</i>	16,00 €
<b>Fior di loto...</b> 1, 3, 7 Indivia belga, zucca, Montasio tuorlo cotto a bassa temperatura e tartufo nero <i>Endive, pumpkin, Montasio cheese, yolk cooked at low temperature and black truffle</i>	16,00 €
<b>L'anatra e il musetto</b> 8, 10 Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, musetto, menta e senape <i>Duck liver escalope*, musetto (pork sausage), mint and mustard</i>	20,00 €
<b>Il crudo di pesce* che c'è...</b> 2, 3, 4, 6 <i>Raw fish of the day... *</i>	30,00 €
<b>Scampi* crudi l'uno</b> 2 <i>Raw scampi each</i>	5,00 €
<b>Prosciutto crudo DOK dall'Ava 24 mesi</b> <i>24-month cured San Daniele ham</i>	14,00 €

# PRIMI PIATTI

## *First courses*

<b>Spaghetti e bottarga</b> 1, 4	24,00 €
Spaghettoni Mancini con acciughe e bottarga di muggine <i>Spaghetti with anchovies and mullet bottarga</i>	
<b>Riso, cime e gamberi (minimo per due persone)</b> 2, 4, 7, 9	25,00 €
Risotto, cime di rapa, code di gamberi* e la sua bisque <i>Risotto with turnip greens, shrimps tails and shrimps bisque (min. for two people)</i>	
<b>Calamari &amp; Calamari</b> 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>	
<b>La mia terra nel piatto...</b> 3, 7	16,00 €
Gnocchi di patate ripieni di formadi frant, zucca soffiata e frico croccante <i>Potato gnocchi stuffed with formadi frant, crispy frico and puffed pumpkin</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>Il pescato del giorno</b> 4	28,00 €
Pescato del giorno scottato al BBQ, sugo di carne, puntarelle, melograno e polvere di alloro BBQ seared catch of the day, meat sauce, chicory, pomegranate and bay leaf powder	
<b>Il fritto misto</b> 1, 2, 4, 14	22,00 €
Fritto misto di pesce azzurro, gamberi*, seppie e calamari* e riduzione di aceto Mixed fried fish, shrimps, cuttlefish and squid with vinegar reduction	
<b>Bianco assoluto...</b> 4, 7	25,00 €
Baccalà fresco al vapore, crema di patate, cavolfiore e cocco Fresh steamed cod, potato cream, cauliflower and coconut	
<b>Animelle e bottarga</b> 4, 7, 10	25,00 €
Animelle di vitello glassate alla senape e rum, bottarga, cavolo nero e capucci Veal sweetbreads glazed with mustard and rum, bottarga, black cabbage	
<b>Tagliata di manzo</b> 1	25,00 €
Tagliata di manzo ai ferri con patate al forno Sliced beef steak with baked potatoes	

## **Menù Espressioni**

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

*Expressions tasting menu*

**Granchio e pompelmo**

**Tartara di ricciola, funghi shiitake e salsa alla birra**

**Datemi una sarda...**

**Riso, gamberi & gamberi**

**Il pescato del giorno al BBQ**

**... 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**

**Animelle e bottarga**

**... 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 €