



Il menu

ANTIPASTI

Starters

Tartara di ricciola 1, 4, 7 Battuta di ricciola, funghi shiitake e salsa alla birra <i>Amberjack tartare, shitake mushrooms and beer sauce</i>	25,00 €
Tiramisù di seppie 4, 9 Seppioline nostrane in umido, crema di patate, ceci croccanti e inchiostro <i>Stewed cuttlefish, potato cream, crispy chickpeas and ink</i>	18,00 €
Frittelle di baccalà 1, 4, 7 Baccalà mantecato in pastella, salsa di cocco e zenzero <i>Cod fritters in batter, coconut and ginger sauce</i>	17,00 €
Granchio e pompelmo 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 €
Datemi una sarda... 4, 7 Pomodorini, acqua di cetriolo, burrata e sarde piccanti al finocchietto <i>Cherry tomatoes, cucumber water, burrata and spicy sardines with fennel</i>	17,00 €
La Rosa di Gorizia 2, 7 Rosa di Gorizia cotta e cruda, canocchie al vapore e pancetta croccante <i>Raw and cooked Rosa di Gorizia, steamed Mantis shrimps and crispy bacon</i>	22,00 €
L'anatra e il musetto 8, 10 Scaloppa di fegato grasso d'anatra*, musetto, menta e senape <i>Duck liver escalope*, musetto (pork sausage), mint and mustard</i>	22,00 €
Il crudo di pesce* che c'è... 2, 3, 4, 6 <i>Raw fish of the day... *</i>	30,00 €
Scampi* crudi l'uno 2 <i>Raw scampi each</i>	5,00 €
Prosciutto crudo DOK dall'Ava 24 mesi	15,00 €

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, cime e gamberi (minimo per due persone) 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>	
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>	
La mia terra nel piatto... 3, 7	17,00 €
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>	
Cjarsons della tradizione (ricetta salata) 1, 7	17,00 €
Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata <i>Stuffed pasta with erbs, smoked ricotta cheese and sausage</i>	

SECONDI PIATTI

Main courses

Il pescato del giorno 4	28,00 €
Pescato del giorno scottato al BBQ, sugo di carne, puntarelle, melograno e polvere di alloro <i>BBQ seared catch of the day, meat sauce, chicory, pomegranate and bay leaf powder</i>	
Il fritto misto 1, 2, 4, 14	23,00 €
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>	
Bianco assoluto... 4, 7	28,00 €
Baccalà fresco al vapore, crema di patate, cavolfiore e cocco <i>Fresh steamed cod, potato cream, cauliflower and coconut</i>	
Animelle e bottarga 4, 7, 10	27,00 €
Animelle di vitello glassate alla senape e rum, bottarga, cavolo nero e capucci <i>Veal sweetbreads glazed with mustard and rum, bottarga, black cabbage</i>	
Tagliata di manzo 1	27,00 €
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

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* 90,00 €

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* 68,00 €

Coperto 5,00 € / Cover charge 5,00 €

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 1, 3, 7 <i>con savoiardo fatto a mano e senza farina, bagnato con caffè espresso</i>	10,00 €
Millefoglie 1, 3, 7 <i>alla crema vaniglia e mele Tatin</i>	10,00 €
Gelato e amarelle 3, 7, 8 <i>gelato alla vaniglia, amarelle e sablè di mandorle</i>	10,00 €
Glam... 8 <i>tartelletta croccante, mele caramellate, mou e granita di mandorle (senza glutine e senza lattosio)</i>	10,00 €