



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 €
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>	24,00 €
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

Linguine e gambero blu 1, 4	25,00 €
Linguine Mancini con gambero blu alla busara <i>Linguine with blue prawns in "busara" sauce</i>	
Risotto di Scampi & Scampi (minimo per due persone) 2, 4, 7, 9	25,00 €
Risotto con scampi* cotti e crudi, bisque e polvere di capperi <i>Risotto with prawns, raw prawns, bisque and caper powder (min. for two people)</i>	
Ravioli, pecorino e ventresca 1, 3, 4, 7	22,00 €
Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di pecorino e ragù di ventresca di tonno <i>Ravioli stuffed with pecorino cheese and tuna belly ragout</i>	
La mia terra nel piatto... 3, 7	17,00 €
Gnocchi di patate ripieni di formadi frant, crema di zucchine e frico croccante <i>Potato gnocchi stuffed with formadi frant, crispy frico and courgette cream</i>	
Cjarsons 1, 7	17,00 €
Agnolotti con erbe, ricotta, cannella e crumble di mais <i>Stuffed pasta with herbs, ricotta cheese, cinnamon and corn crumble</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>	
Il vitello "Vitello d'oro" 7, 9, 10	30,00 €
Cappello del prete alla brace, salsa Royale, patate ratte e ketchup di lamponi <i>Grilled veal chuck, Royale sauce, potatoes and raspberry ketchup</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>	

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...
Risotto Scampi & Scampi
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 €

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

La crema al cioccolato 1, 3, 7, 8	12,00 €
<i>crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato alla vaniglia e crema al caffè dal ricettario di Alain Ducasse</i>	
Mandorla 1, 7, 8	12,00 €
<i>biscotto alla mandorla, gelato e cremoso alla mandorla</i>	
Radice di cioccolato 1, 7, 8	12,00 €
<i>gelato e cremoso al cioccolato, caramello di miso, pecan caramellate in sfoglia croccante</i>	
Millefoglie 1, 3, 7	12,00 €
<i>alla crema vaniglia e mele Tatin</i>	
Tiramisù 1, 3, 7	10,00 €
<i>con savoiardo fatto a mano e senza farina, bagnato con caffè espresso</i>	
Gelato e amarelle 3, 7, 8	10,00 €
<i>gelato alla vaniglia, amarelle e sablè di mandorle</i>	