



ANTIPASTI

Calamaro ripieno di ricotta, salsiccia, spinaci con crema di pane e limone bruciato (1.4.7)

Cappuccino di seppie, spuma di bufala e sfoglia al lardo (1.3.4.7.9.14)

Mosaico di mare C.B.T., salsa di branzino e polvere di burro d'arachidi (4.5.8.9.14)

Crudo dal mare (2.4)

Crocchette di bollito, salsa verde fiorentina, lattughino stagionale (1.3.9)

PRIMI PIATTI

Spaghettoni "Pastificio Agricolo Mancini" alle vongole (1.6.14)

Gnocco, gambero rosa con la sua bisque e burro acido (1.2.3.7.9)

Tortello inverso: ripieno di pescatora, soffice di ricotta ed olio di spinacio (1.2.3.4.7.9.14)

Risotto Acquarello, salsa di bietole, baccalà in oliocottura e crumble di ceci (2.4.7.9)

Cappellacci alle tre carni con salsa d'arrosto (1.3.7.9.)

SECONDI PIATTI

Frittura calamari, gamberi e verdure con maionese della casa (1.2.4.14)

Ombrina gratinata al nero, umami di verdure e melanzana affumicata (1.2.4.6.9.14)

Tonno, gel di limone, aglio nero, fondo di manzo e bucce di patata (3.4.9)

Polpo in zimino, tentacolo in tempura e bietoline (1.3.4.9)

Pancia di maialino in C.B.T, purè di mais e chips di mela (7.10)

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù degustazione è inteso per tutti i commensabili del tavolo

Cappuccino di seppie, spuma di bufala e sfoglia al lardo

Calamaro ripieno di ricotta, salsiccia, spinaci con crema di pane e limone bruciato

Tortello inverso ripieno di pescatora, soffice di ricotta ed olio di spinacio

Risotto Acquerello, salsa di bietole, baccalà in oliocottura e crumble di ceci

Ombrina gratinata al nero, umami di verdure e melanzana affumicata

Minestrone con gelato all'olio

Gli allergeni sono indicati sul menù con numero di riferimento dell'elenco allergeni Reg. 1169/2011.

Tutto il nostro pescato subisce un processo di abbattimento della temperatura per poter consentire il consumo anche da crudo.