



## ANTIPASTI

**Soft pizza sifonata alla brace, ricciola e il suo brodetto, gel di stracciatella, basilici** (1.2.4.7.9)

**Palamita tonnata** (3.4.10)

**Calamaro ripieno di ricotta salsiccia e spinaci, crema di pane e limone nero bruciato** (1.4.7.9)

**Crudo dal mare** (2.4)

**Crocchette di bollito con salsa verde fiorentina e misticanza stagionale** (1.3.9.12)

## SECONDI PIATTI

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

**Filetto di ombrina in vignarola** (4.6.9)

**Tonno scottato, gel di limone, salsa all'aglio nero, fondo di manzo e chips di patate** (1.3.7.9.12)

**Baccalà in alga nori, porro brasato, meringa al nero e yuzu, gocce di melanzana e crema di polenta** (3.4.7.14)

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

## PRIMI PIATTI

**Spaghettoni "Pastificio Agricolo Mancini" alle vongole veraci** (1.14)

**Gnocchi ai gamberi, la loro bisque e burro acido** (1.2.3.7)

**Risotto Acquerello, seppie arrostate, piselli, caprino** (4.6.7.14)

**Capellini "Pastificio Agricolo Mancini", cicale a pressione, vaniglia e peperoncino** (1.2.4.7)

**Cappellacci alle tre carni con salsa d'arrosto** (1.3.7.9.12)

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo

**Soft pizza sifonata alla brace, ricciola e il suo brodetto, gel di stracciatella, basilici**

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

**Gnocchi ai gamberi, la loro bisque e burro acido**

**Risotto Acquerello, seppie arrostate, piselli, caprino**

**Baccalà in alga nori, porro brasato, meringa al nero e yuzu, gocce di melanzana e crema di polenta**

**Pavlova alla lattuga di mare, curd ghiacciato al bergamotto, chantilly**

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.