



IL NOSTRO PENSIERO

La passione è il filo conduttore della nostra cucina.

*Amiamo la tradizione
ma non possiamo fare a meno della creatività.*

*Scegliamo con cura le materie prime
rapportandoci direttamente con i nostri fornitori
per avere il meglio in qualità e stagionalità.*

La nostra passione è nei nostri piatti....

Alessandro e Riccardo

Il mare tiene unito il mondo...rispettiamolo.

I NOSTRI FORNITORI

SELECTA prodotti di alta qualità



Caseificio VALSAMOGGIA



Forno 'O Fiore Mio Hub



Sì Frutta



VENTURI Pesce



Pastificio MANCINI



Tenuta Pennita



Coperto e servizio euro 2,50

Surgelati

In questo ristorante talvolta possono essere utilizzati prodotti surgelati all'origine, tuttavia è nostro scrupolo selezionare, anche in questo caso, sempre la qualità migliore.

Tonno

Il tonno servito potrebbe essere Thunnus Maccoyii o Thunnus Alalunga.

Allergeni

I piatti potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi; per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta dal personale.



Glutine



Latticini



Frutta secca a guscio



Crostacei e molluschi



Congelato

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per pietanze vegetariane, vegane o senza glutine chiedere al cameriere.



MENÙ DEGUSTAZIONE

(l'intero menu viene rigorosamente servito per l'intero tavolo)

*Sgombro marinato in aceto di kombucha e cipolla
al forno*

  *Battuta di scampi, patate al burro bruciato e tartufo
nero*

  *Riso carnaroli, porcini, canocchie e alghe nori*

 *Tonno, fagioli da sgrano e cipolla*

   *Crema al limone, fichi, mandorle e brioche fritta*

50 € • bevande escluse



ANTIPASTI

- ½ dozzina di ostriche Perle Noire Jacques Cadoret* euro 20
- 🍷 ❄️ *Cruditè di mare normale* euro 25
grande euro 50
- 🍷 ❄️ *Gamberi rossi crudi, mango e salsa americana* euro 18
- Tartare di ricciola, tempeh caramellato, cetrioli e mais bruciato* euro 17
- 🍷 💰 *Battuta di scampi, patate al burro bruciato e tartufo nero* euro 18
- Sgombro marinato in aceto di kombucha e cipolla al forno* euro 13
- Il pinzimonio sotto ghiaccio* euro 6
- 🍷 *Quaglia, patate affumicate, verza, brandy e tartufo nero* euro 15



PASTE E MINESTRE

- | | | |
|---|--|---------|
|   | <i>Gnocchi di patate rosse, cappelante, fagiolini e cipolla piatta al timo</i> | euro 14 |
|   | <i>Riso carnaroli, canocchie, porcini e alghe nori</i> | euro 15 |
|   | <i>Pacchero artigianale "Mancini" all' Astice</i> | euro 20 |
|   | <i>Passatello asciutto, vongole, pomodori canditi e spinaci</i> | euro 13 |
|    | <i>Spaghetto artigianale "Mancini" alla gricia, gamberi rossi e stridoli</i> | euro 15 |
|   | <i>Cappellaccio di zucca violina, Blue di San Magno e biancostato stufato</i> | euro 15 |



PIETANZE

Spigola d'Orbetello, cipollotto e patate americane euro 22

 *Tonno, fagioli da sgrano e cipolla* euro 18

 *Coda di rospo, melanzane tostate e fichi* euro 18

   *Fritto misto di paranza, verdure, patate viola e salsa agrodolce* euro 18

 *Scamone d'agnello "Temana" e sedano rapa brasato* euro 20



LE DOLCEZZE

🍷 🍷 🌾	<i>Zucca, mascarpone, caramello salato</i>	euro 8
🍷 🍷	<i>Dolce senz' uovo</i>	euro 8
🍷 🍷	<i>Mousse di cioccolato al 55%, banana al rum e gelato al fiordilatte</i>	euro 8
🍷 🍷	<i>Crema al limone, fichi, mandorle e brioches fritta</i>	euro 8
🍷	<i>Blue di San Magno con confettura di stagione</i>	euro 12

VINI DOLCI

		bottiglia	calice
<i>Oro et Laboro</i>	Leone Conti - Albana Passito (750 ml)	euro 34	euro 6
<i>Casa Lola</i>	Tre Monti - Albana Dolce (750 ml)	euro 18	euro 4
<i>Spumante Maximin Demi Sec</i>	Ferrari - Chardonnay (750 ml)	euro 30	-
<i>Vigna senza nome</i>	Braida di Giacomo Bologna - Moscato (750 ml)	euro 18	-
<i>Tre Filer</i>	Ca' dei Frati - Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Blanc (375 ml)	euro 18	-
<i>Dindarello</i>	Maculan - Moscato (750 ml)	euro 28	-
<i>Morsi di Luce</i>	Florio - Zibibbo (500 ml)	euro 26	-

Per pietanze vegetariane, vegane o senza glutine chiedere al cameriere.

SORBETTI E GELATI

	<i>Sorbetto al pompelmo rosa</i>	euro 6
	<i>Sorbetto ai mandarini tardivi di Ciaculli 🌺 e bollicine</i>	euro 7
	<i>Sorbetto al limone e salvia</i>	euro 7
🍷	<i>Gelato al caffè e lattepiù</i>	euro 7
🍷 🍷	<i>Gelato al fiordilatte, fichi e latte di mandorla</i>	euro 8
🍷	<i>Sorbetto al cioccolato, sale affumicato, whisky torbato noccioline americane</i>	euro 8

I DISTILLATI dose 50 cl

<i>Poire William & Cognac</i>	30 vol - Francois Peyrot	euro 6
<i>Fine Calvados</i>	40 vol - Chateau du Breuil	euro 5
<i>Pedro Ximeres 12 y.o. Sherry</i>	18 vol - Don Zoilo	euro 5
<i>Bas Armagnac 2000</i>	40 vol - Dartigalongue	euro 8
<i>Rum Zacapa 23</i>	40 vol - Guatemala	euro 8
<i>Rum Chairman's Reserve</i>	40 vol - Saint Lucia	euro 6
<i>Rum Agricole Clement</i>	40 vol - Martinique	euro 8
<i>Rum Hampden</i>	60 vol - Jamaica Pure Single Overproof (½ dose)	euro 8
<i>Rum Clairin Casimir</i>	48,3 vol - Haiti Pur Jus De Canne	euro 8
<i>Akashi</i>	40 vol - Japanese Blended Whiskey	euro 7
<i>Quiet Man 8 y.o.</i>	40 vol - Irish Single Malt Whiskey	euro 8
<i>Oban 14 y.o.</i>	43 vol - Scotland Single Malt Scotch Whiskey	euro 7
<i>Lagarulin 16 y.o.</i>	43 vol - Islay Single Mail Scotch Whiskey	euro 7
<i>Rebel Yell</i>	40 vol - Kentucky Bourbon Whiskey	euro 6

Per pietanze vegetariane, vegane o senza glutine chiedere al cameriere.