Portiamo nel cuore la tradizione
mentre esploriamo tecniche, sapori e
tipicità altrui.
La ricerca, passione e tutela della
territorialità e stagionalità delle
materie prime ci ha permesso,
attraverso lo studio, di presentarvi
piatti realizzati con metodi
ancestrali e talvolta innovativi.

Scopri il tuo gusto.

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

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.

All'interno del menù sono state inserite delle note relative alla provenienza e alla realizzazione di alcune pietanze in modo da agevolarne la comprensione.

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.

Coperto e servizio euro 3.00

Menù Degustazione

Capesante nostrane, cipollotto e rape fermentate

Seppioline di Porto Garibaldi, patate ratte, salsa di pollo alla lastra

Riso Carnaroli, carciofi e canocchie

Spigola d’Orbetello, cavolfiore e radici

Cannolo al cacao, pastiera napoletana e crema brulè ghiacciata

50 euro
bevande escluse

Il menù viene rigorosamente servito per l'intero tavolo.

[1]Miso

E’ una pasta giapponese a base di fagioli di soia fermentati, preparata mescolando una poltiglia di legumi cotti insieme a koji (il cereale inoculato con *Aspergillus oryzae*) e sale.
Caratterizato da un grande apporto proteico e vitaminico.
In Giappone veniva già prodotto nel neolitico.

Antipasti

	½ dozzina di ostriche Perle Noire Jacques Cadoret	euro 20
❄	Crudità di mare	euro 25
❄	Crudità di mare XL	euro 50
	L'uovo il mais e la gallina	euro 12
	Seppioline di Porto Garibaldi, patate ratte, salsa di pollo alla lastra	euro 14
	Capesante nostrane, cipollotto e rape fermentate	euro 14
	Mazzancolle di Cesenatico carciofi, mela e miso[1] di soia	euro 16

Paste e Minestre

	Spaghetto Mancini alla gricia gamberi rossi e salsa americana	euro 15
	Tortellino classico Bolognese in brodetto di gallinella	euro 18
	Riso Carnaroli, carciofi e canocchie	euro 16
	Cappelletti in ragù di Mora Romagnola basilico e ristretto al sangiovese	euro 14
	Spaghetti alla chitarra con farina di farro, vongole, asparagi e limone	euro 14

[1]Kimchi

Tipico piatto coreano, di cui ne esistono molte varianti, realizzato con verdure, per lo più cavoli, fermentate in spezie, peperoncino e zenzero.
Le prime informazioni riguardanti il Kimchi risalgono al periodo dei Tre Regni (37 a.c.)

[2]Sambal

E' una salsa leggermente speziata e piccante a base di peperoncini, scalogno verdure e sale.
Originaria dell'Indonesia e della Malesia viene utilizzata per accompagnare pesce e carne.

[3]Tempeh

Alimento fermentato ricavato dai fagioli di soia gialla attraverso l'inoculazione di un fungo, lo *Rhizopus oligosporus*, molto popolare in Indonesia.

Pietanze

	Il fritto di calamari, gamberi, paranza e verdura	euro 18
	Baccalà in bianco	euro 18
	Anatra e Kimchi[1]	euro 18
	Spigola d’Orbetello cavolfiore e radici	euro 18
	Polpo Sambal[2] e Tempeh[3] di soia	euro 18

La ricerca e la sperimentazione continua proponendovi abbinamenti e sapori insoliti. Ingredienti abitualmente utilizzati nelle preparazioni salate, sono qui invece invitati a rapportarsi con quelle dolci.
Un connubio forse insolito per concludere, ma alla fine perchè no?

[1]Kefir di latte

E’ una bevanda originaria del Caucaso e diffusa anche nell'ex Unione Sovietica, ottenuta dalla fermentazione del latte.
Secondo la leggenda Maometto avrebbe donato i primi grani di Kefir agli avi dei montanari del Caucaso.

Dolci

Cioccolato caldo e Wasabi — euro 7

Semifreddo di liquirizia, finocchio e Kefir[1] — euro 8

Gelato alla crema montato al momento e Saba del mio amico Marco M. — euro 6

Soufflé ai lamponi, gelato alla nocciola e salsa alla menta
(15 minuti di preparazione) — euro 8

Cannolo al cacao, pastiera napoletana e crema brulè ghiacciata — euro 8

Sorbetto al pompelmo e Franciacorta — euro 6

Sorbetto limone e salvia — euro 6

Blu della Lessinia (formaggio veneto a latte crudo di vacca) abbinato a un calice di *Ora et Laboro* di Leone Conti (albana passito) — euro 13

Vini dolci

	bottiglia	calice
Ora et Labora Leone Conti Albana passito (750 ml)	euro 34	euro 6
Casa Lola Tre Monti Albana dolce (750 ml)	euro 18	euro 4
Vigna senza nome Braida di Giacomo Bologna Moscato (750 ml)	euro 18	-
Tre Filer Cà dei Frati Turbiana, chardonnay, sauvignon blanc (375 ml)	euro 18	-
Dindarello Maculan Moscato (750 ml)	euro 28	-

Distillati

dose 50 cl

Poire William&Cognac (30 vol)
Francois Peyrot — euro 6

Fine Calvados (40 vol)
Chateau du Breuil — euro 5

Pedro Ximeres 12 y.o. Sherry (18 vol)
Don Zoilo — euro 5

Bas Armagnac 2000 (40 vol)
Dartigalongue — euro 8

Rum Zacapa 23 (40 vol)
Guatemala — euro 8

Rum Chairman's Reserve (40 vol)
Saint Lucia — euro 6

Rum Agricole Clement (40 vol)
Martinique — euro 8

Rum Hampden (60 vol)mezza dose
Jamaica Pure Single Overproof — euro 8

Rum Claitin Casimir (48,3 vol)
Haiti Pur Jus De Canne — euro 8

Akashi (40 vol)
Japanese Blended Whiskey — euro 7

Quiet Man 8 y.o. (40 vol)
Irish Single Malt Scotch Whiskey — euro 8

Lagavulin 16 y.o. (43 vol)
Islay Single Mail Scotch Whiskey — euro 7

Oban 14 y.o. (43 vol)
Scotland Single Malt Scotch Whiskey — euro 7

Rebel Yell (40 vol)
Kentucky Bourbon Whiskey — euro 6