

Casate
Con alghien que
cocine rico
La bellezza se acaba
El hambre NO!

Sposati con una persona che cucina bene,
perché l'amore finisce... la fame MAI!!!

Entrate

❄️ 🍷	Selezione di crudo	euro 35
❄️ 🍷	Selezione di crudo XL	euro 70
	1/2 dozzina d'ostriche (a seconda della stagionalità e del mercato)	euro 24
	Cozza di Marina di Ravenna alla tarantina	euro 14
🍷	Sarda marinata, cipolla alla griglia, mandorle e salicornia	euro 14
🍷	Lumachine rigorosamente sgusciate, patate e carciofi grigliati sott'olio	euro 16
	Ceviche di branzino di valle e mais bruciato	euro 17
🍷	Battuta di tonno, fave e stracciatella di bufala	euro 18
🍷 🍷	Gamberi rosa, piselli alla menta e tartufo nero	euro 16
🍷	Tartare di Fassona piemontese, ciliegie e mandorle	euro 14

Paste, minestre, risotti

 	Riso carnaroli, capperi, lime e scampi	euro 18
 	Cappellacci all'amatriciana, pecorino e gamberi rosa	euro 17
 	Cappelletti al nero ripieni di scorfano, vongole e pomodoro fresco	euro 17
 	Tagliolini con battuta di cozze, limone e rosmarino	euro 16
 	Bottone di patate, squacquerone e fave	euro 15
 	Passatelli in salsa strascicata di pesce azzurro	euro 16
 	Cappelletti al ragù di salsiccia di mora romagnola	euro 14

Pietanze

  	Fritto di gamberi, calamari e paranza	euro 22
	Tonno Rosso Siciliano in salsa al pepe verde e spinaci	euro 25
 	Aguglia imperiale, romesco e spuma di patate	euro 23
	Pesce spada, bufala e la nostra giardiniera	euro 24
	Ricciola, carciofi e tartufo nero	euro 22
	Galletto ruspante al curry e verdure alla griglia	euro 16

Contorni

Insalata mista	euro 6
Patate al forno	euro 5
Verdure alla griglia	euro 8

Menù Degustazione

-  Lumachine rigorosamente sgusciate,
patate e carciofi grigliati sott'olio
-   Gamberi rosa, piselli alla menta
e tartufo nero
-   Passatelli in salsa strascicata
di pesce azzurro
- Ricciola, carciofi e tartufo nero
- Sorbetto al bergamotto
-  Semifreddo alla liquirizia,
finocchio e kefir

euro 60
bevande escluse

Il menù viene rigorosamente servito per l'intero tavolo

Nulla è come sembra...

Dessert

	Semifreddo alla liquirizia, finocchio e kefir	euro 10
	Cremoso agli arachidi, caramello salato e albicocche	euro 10
	Percocca marinata allo zenzero e basilico, gelato allo yogurt	euro 8
	 Cheese cake amarene, frutta secca e gelato ai lamponi	euro 9
	Il mio gelato alla crema e Saba	euro 8
	 Gelato allo yogurt, amarene e frutta secca	euro 8
	Sorbetto al Sanguinello <i>(La cultivar Sanguinello è una delle 3 varietà di arancia siciliana comprese nel gruppo dell'Arancia Rossa di Sicilia)</i>	euro 6
	Sorbetto ai fiori d'acacia	euro 6
	Sorbetto al melone e peperoncino	euro 6

Legenda

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 dal personale, su richiesta.



Glutine



Latticini



Frutta secca a guscio



Crostacei e molluschi



Congelato



Semi di sesamo e derivati



Soia e derivati

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 menu sono state inserite delle note relative alla provenienza e alla realizzazione di alcune pietanze in modo da agevolare 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.