

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
	Tartare di tonno alalunga, fichi e stracciatella di bufala	euro 17
 	Canocchie marinate, cipollotto e squacquerone	euro 18
 	Gamberi rosa, pomodoro arrosto e basilico	euro 17
 	Sgombro, finferli, sedano e tartufo nero	euro 17
	Uovo, finferli e patate	euro 14
	Terrina d'anguilla, olive taggiasche, cipolla marinata e lime	euro 17

Paste, minestre, risotti

- | | | |
|---|---|---------|
|   | Riso Carnaroli, finferli e canocchie
in salsa d'alga nori | euro 18 |
|    | Spaghetto Mancini alla gricia
e gambero rosa marinato | euro 17 |
|    | Tubetti, canocchie, cipollotto
e tartufo nero | euro 16 |
|    | Cappelletti, porcini e gambero rosso | euro 18 |
|    | Cappellaccio di zucca, squacquerone,
mandorle tostate e crudo di tonno | euro 16 |
|   | Tortellino classico bolognese
in brodetto tiepido di gallinella | euro 18 |

Pietanze

	Coda di bue stufata al cacao e zucca	euro 22
	 Spiedo di polpo, sambal e il suo fondo	euro 18
	Anguilla arrosto al ginepro e friggione	euro 26
	Pesce spada, fichi e cipollotto grigliato sott'olio	euro 25
	Tonno alalunga, melanzane e insalata riccia bruciata	euro 24
	Fritto di gamberi, calamari e paranza	euro 23

Menù Degustazione

 Uovo, finferli e patate

 Terrina d'anguilla, olive taggiasche,
cipolla marinata e lime

   Cappelletti, porcini e gambero rosso

Pesce spada, fichi e cipollotto
grigliato sott'olio

Sorbetto al limone

  Flan di mandorle
e sorbetto all'albicocca

euro 65
bevande escluse

Il menù viene rigorosamente servito per l'intero tavolo

Nulla è come sembra...

Dessert

 	Flan di mandorle e sorbetto all'albicocca	euro 10
	Mela, ricotta di latte e gelato di cannella	euro 10
  	Pera al vino rosso, gorgonzola, sedano e mandorle	euro 10
	Crema al limone, confettura di pomodori alla vaniglia e sambuco	euro 10
	Il mio gelato alla crema e fichi caramellati	euro 8
	Gelato allo yogurt e amarene	euro 8
	Sorbetto al limone	euro 7
	Sorbetto all'arancia rossa	euro 7

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.