

MENU A' LA CARTE

Per i tavoli superiori a 4 commensali la scelta a' la carte non è disponibile. Grazie per la collaborazione.

Antipasti

Sgombro, cipolla in agrodolce, mandorla	20
Cre moso di patata, capperi, arachidi, bottarga	20
Insalata di mare	25
Battuta di carne, (vitellone dell' Appennino Romagnolo), scarola e salsa mandorla	20

<i>OSTRICA SUPER SPECIALE</i>	<i>al pz.</i>	7
<i>Carnosa, soda e croccante, del sapore dolce</i>		

Primi Piatti

Risotto alle cozze di fondale, capperi e limone (min. 2)	20
Bottoni ripieni di frutti di mare e salsa al gambero rosso	25
Tagliatelle al ragù di filetto bovino tagliato a coltello	20

Secondi Piatti

Pesce serra, melanzane, salsa salmoriglio	25
Ricciola, frigg itelli, limone fermentato	30
Filetto bovino arrosto e insalata (vitellone dell' Appennino Romagn.)	28

Dolci

Cre moso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao	10
Ricotta, meringa, frutto della passione	10
Un po' di formaggio	15

Coperto e prodotti da forno 5

QUASI TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO GLUTEN FREE

BEVANDE

Acqua affinata e microfiltrata Naturale e Gassata	2
Vino a Calice	6/20
Caffe CAGLIARI monorigine PURO INDIA 100% Kaapi Royal	3

MENU' DEGUSTAZIONE

*Il menù degustazione scelto è uguale per tutti i commensali del tavolo.
Grazie per la collaborazione*

un po' di CRUDO 47

Carpaccio di orata, maionese di mandorla e lattuga di mare
Tartare di muggine, basilico e limone fermentato
Ricciola, salsa avocado e radicchio verde

Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini) 20

ESTATE 2024 60

Cre moso di patata, capperi, arachidi, bottarga
Sgombro, cipolla in agrodolce, mandorla
Bottoni ripieni di frutti di mare e salsa al gambero rosso
Ricciola, friggite lli, limone fermentato
Ricotta, meringa, frutto della passione

Abbinamento al calice - facoltativo (5 vini) 35

3 PIATTI 39

I piatti scelti dallo chef (anche fuori menù)

Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini) 20

Il pesce da noi acquistato fresco, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, ha subito un trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3. Inoltre può essere mantenuto alla temperatura di -27° per necessità di lavorazione, o acquistato surgelato.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II –“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.CE 1169/20 5 1):

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e anacardi crudi) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Se avete allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.