

## MENU A' LA CARTE

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

### Antipasti

Seppia e piselli a modo mio	20
Gambero rosso, funghi shiitake, aglio nero	25
Alici un po' alla siciliana	20
Mazzancolle, asparagi, porro	22
Battuta di carne (Vitellone Bianco dell'App. Rom.) scarola, mandorla	20

### **Ostrica Super Speciale**

7/al pz

*Carnosa, soda e croccante, dal sapore dolce*

### Primi Piatti

Risotto zucchine e poveracce (vongole) (min. 2)	20
Spaghettoni alle canocchie e salsa riccio	25
Una cacio e pepe in Romagna	20

### Secondi Piatti

Spigola, asparagi, beurre blanc di mandorla	29
Il pesce in zuppa	30
Petto di anatra femmina, cipolla stufata, soia	25

### Dolci

Cre moso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao	10
I savoiardi e il tiramisù	10
Ricotta, meringa, frutto della passione	10

Coperto e prodotti da forno 4

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 branzino, misticanza e avocado  
Tartar di pescato e asparagi  
Seppia, soia, polline

*Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini)* 20

PRIMAVERA 2024 59

Seppia e piselli a modo mio  
Alici un po' alla siciliana  
Risotto zucchine e poveracce  
Spigola, asparagi, beurre blanc di mandorla  
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.