

MENU A' LA CARTE

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

Antipasti

Pesce crudo (<i>un piatto a scelta dal menù "un po' di CRUDO"</i>)	20
Carpaccio di polpo e cavolo nero	20
Mazzancolle, cavolfiore, topinambur, salsa "beurre blanc"	20

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

Primi Piatti

Gnocchi di patate, canocchie, bietole, sommacco	20
Spaghetti, burro, alici, pane caliatu	20
Tagliatelle al ragù di filetto Vitellone Appennino Romagnolo	20

Secondi Piatti

Branzino adriatico, cime di rapa, salsa di mare	30
Calamaro arrosto, sugo di tentacoli	29
Filetto bovino arrosto, radicchio cicorino	28

Dolci

Cre moso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao	10
Crostatina di mascarpone, limone, meringa bruciata	10

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
Birra belga Grimbergen Blanche 0,75 cl	15
Caffe CAGLIARI mono origine PURO INDIA 100% Kaapi Royal	3

MENU' DEGUSTAZIONE

*Il menù degustazione scelto è uguale per tutti gli ospiti del tavolo.
Grazie per la collaborazione.*

<u>un po' di CRUDO</u>	47
Orata, limone fermentato Tartare di cefalo, senape, misticanza Canocchie, vegetali, avocado	
<i>Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini)</i>	20
<u>INVERNO 2025</u>	60
Carciofo, prezzemolo, bottarga Mazzancolle, cavolfiore, topinambur, salsa “beurre blanc” Gnocchi di patate, canocchie, bietole, sommacco Pescato del giorno, cime di rapa, salsa di mare Cremoso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao	
<i>Abbinamento al calice - facoltativo (5 vini)</i>	35
<u>3 PIATTI SORPRESA</u>	39
I piatti scelti dallo Chef (anche fuori menù)	
<i>Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini)</i>	20

E' possibile acquistare su prenotazione la nostra pasta di mandorle (minimo 10 pezzi, 2,00 €/cad.)

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.