

MENU A' LA CARTE

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

Antipasti

Mazzancolle, asparagi e porro	22
Carciofo crudo, bottarga di cefalo, mandorla	20
Alici un po' alla siciliana	20
Battuta di CARNE di razza Romagnola (vitellone b. Ap. C.), misto aromatico	20

Ostrica Super Speciale

7/al pz

Carnosa, soda e croccante, dal sapore dolce

Primi Piatti

Risotto zucchine e poveracce (vongole) (min. 2)	20
Paccheri, salsa crostacei, gambero rosso, caviale di trota, pistacchio	25
Gnocchi di patate, carciofi e canocchie	20
Una cacio e pepe in Romagna (tubetti rigati)	20

Secondi Piatti

Palamita, cavolo rapa, tropea, salsa salmoriglio	25
Merluzzo, topinambur, salsa capperi, bottarga di muggine	25
Petto d'anatra femmina, zucca e arancia	25

Dolci

Cre moso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao	10
I savoiardi e il tiramisù	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 pescato, misticanza e avocado
Mazzancolle, asparagi e aglio nero
Seppia, polline e soia

Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini) 20

PRIMAVERA 2024 59

Carciofo crudo, bottarga di cefalo, mandorla
Alici un po' alla siciliana
Risotto zucchine e poveracce
Palamita, cavolo rapa, tropea, salsa salmoriglio
I savoiardi e il tiramisù

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.