

## MENU A' LA CARTE

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

### Antipasti

Piatto di crudo	20
Sgombro e funghi cardoncelli	20
Canocchia, vegetali crudi, avocado	20
Battuta di carne (Vitellone Appennino Romagnolo), scarola e salsa mandorla	20

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

### Primi Piatti

Risotto, mazzancolle, radicchio, formaggio Cerasolo	(min. 2)	20
Spaghetti, burro, alici, pane caliatu		20
Tagliatelle al ragù di filetto bovino tagliato a coltello		20

### Secondi Piatti

Leccia, pomodoro arrosto, salsa di mare	28
Filetto bovino arrosto e insalata (Vitellone Appennino Romagnolo)	28

### Dolci

Cre moso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao	10
Ricotta, meringa, frutto della passione	10

<b>Un po' di formaggio</b>	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
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 i commensali del tavolo.  
Grazie per la collaborazione*

<u>un po' di CRUDO</u>	47
Orata, limone fermentato Cefalo, spinaci, polvere di vulcano, mandorla Canocchia, ravanello, avocado	
<i>Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini)</i>	20
<u>AUTUNNO 2024</u>	60
Canocchia, vegetali crudi, avocado Sgombro e funghi cardoncelli Spaghetti, burro, alici, pane caliatu Leccia, pomodoro arrosto, salsa di mare Ricotta, meringa, frutto della passione	
<i>Abbinamento al calice - facoltativo (5 vini)</i>	35
<u>3 PIATTI</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 mandorla  
(minimo 10 pezzi, 2,50 €/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.