

MENU A' LA CARTE

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

Antipasti

| | |
|--|----|
| Alici, radicchio, cipolla, mandorla | 20 |
| Carpaccio di baccalà, radicchio lungo rosso, aglio nero, sommacco | 20 |
| Petto d'anatra femmina, patate, alghe, soia | 20 |
| Battuta di carne, (vitellone dell'Appennino Romagnolo), scarola e salsa mandorla | 20 |

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

Primi Piatti

| | |
|---|----|
| Risotto, cozze, capperi, limone fermentato (min. 2) | 20 |
| Spaghetti, burro, alici, pane caliatu | 20 |
| Tagliatelle al ragù di filetto bovino tagliato a coltello | 20 |

Secondi Piatti

| | |
|--|----|
| Branzino, fagiolini, pesto di basilico | 30 |
| Triglia, pomodoro arrosto, salsa crostacei | 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 |
| 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*

un po' di CRUDO 47

Carpaccio di branzino, maionese di mandorla e lattuga di mare
Gambero rosso, salsa avocado
Ostriche (Irlanda)

Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini) 20

ESTATE 2024 60

Carpaccio di baccalà, radicchio lungo rosso, aglio nero, sommacco
Alici, radicchio, cipolla, mandorla
Risotto, cozze, capperi, limone fermentato
Branzino, fagiolini, pesto di basilico
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

**E' possibile acquistare su prenotazione la nostra pasta di mandorle
(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.