

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*

<u>un po' di CRUDO</u>	47
Carpaccio di branzino, maionese di mandorla e lattuga di mare Gambero rosso, salsa avocado Ostriche (Irlanda)	
<i>Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini)</i>	20
<u>ESTATE 2024</u>	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	
<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 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.