



Un luogo in cui sobrietà, raffinatezza ed estro si incontrano nei piatti da noi preparati.

La cucina punta sul pesce di mare ma è anche una cucina ricca di tradizione del territorio, di cui le materie prime ne fanno da cornice.

Per Iniziare

L'aperitivo ed il benvenuto della cucina

Il pesce destinato ad essere consumato crudo
o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Secondo le norme prescritte dal regolamento

CE853/2004 e successive integrazioni

Nota: non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pesce segnalato in quanto, essendo gli acquisti giornalieri, la reperibilità dipende dal mercato

Coperto € 4,00 Acqua Valverde da 750 cl. € 3,00

In mancanza di prodotto fresco potremmo usarne uno surgelato o congelato sempre di ottima qualità

Antipasti “dal mare”

Il Nostro Crudo di Mare
(*secondo il pescato del giorno*)
€ 25,00

Code di gamberi al vapore
Con verdure alla Catalana e maionese all'olio extra vergine
€ 14,00

Baccalà Mantecato
Con crostini di pane caldo e friarielli
€ 15,00

Tartar di Tonno con pomodorini e capperi
focaccia croccante del Maestro “Marco”
e pesto di capperi di pantelleria
€ 15,00

Fantasia di Capesante Gratinata
€ 16,00

Insalatina tiepida di polipo e calamari
dadini di pan briosche e pomodorini
Con purè di patate all'olio extra vergine
€ 16,00

Acciughe del Cantanbrico
Con burrata, crostini, e riccioli burro
€ 16,00

Antipasti “dalla terra”

Cannoli di Parmigiano croccante
_su letto di radicchio e aceto balsamico tradizionale

€ 12,00

Parmigiana di Melanzane
con mozzarella di Bufala, e Pomodoro Fresco

€ 14,00

Culaccia di Parma
con marmellata di cipolla rossa
e la focaccia croccante del Maestro “Marco”

€ 15,00

Le paste “dal mare”

IL tagliolino all'uovo
col nostro scoglio pulito
€16,00

Saccottini di farina di Farro
ripieni di gamberi e calamaretti, su salsa di scampi
€ 16,00

Tortelloni neri e gialli ripieni di spigola e merluzzo
con salsa di gamberi e pomodori secchi
€ 16,00

Spaghettoni “Mancini”
con vongole sgusciate, pane tostato e pomodorini confit
€ 16,00

dalla “terra”

Tortelloni “Cacio e Pepe”
Al burro e salvia
€ 15,00

Fileja “ pasta fresca artigianale
con Nduja “insaccato di maiale piccante”
Pomodorini Olive Taggiasche e grana
€ 14,00

Paccheri ai tre pomodori
con bufala e parmigiano
€ 14,00

Secondi Piatti

I Pesci

Vapore di Astice e Crostacei
alla catalana a modo nostro, su letto di insalatina

€ 30,00

Piovra alla plancia
Su schiacciata di patate e granella di olive nere croccanti

€ 20,00

Rombo al forno con Olive Taggiasche, rondelle di Patate e Pomodorini

(*min. 2 porzioni*)

€ 5,00 all'hg

Branzino o Orata in crosta di sale o alle braci
serviti con le sue verdure

(*min. 2 porzioni*)

€ 5,00 all'hg

Tagliata di Tonno
leggermente scottata
con misticanza di insalatina e pomodorini confit

€ 20,00

Padellata di Scampi, Gamberoni Cozze e Vongole

Crostini di pane all'aglio

€ 25,00

La Carne

(Razza bovina autoctona della Francia "Limousine")

Tartar (tagliata al coltello) con crostini di pane caldo e riccioli di burro

€ 16,00

Tagliata di manzo con cristalli di sale Maldon ed i suoi contorni

€ 20,00

I fuori menù

I consigli dello chef Secondo il mercato del giorno

ATTENZIONE:

Avvisiamo la clientela che i nostri prodotti contengono, in quantità e tipologie diverse, tutti i possibili alimenti allergenici

**Come il glutine a tutela dei celiaci, e di
Allergeni comuni come frutta in guscio, le
Arachidi e il sesamo, il pesce, i molluschi e i
Crostacei, il latte, la soia, il sedano.
L'anidride solforica, i lupini o la senape**

Per informazione e chiarimenti chiedete al nostro responsabile.

Regolamento comunitario 1169/2011

I nostri Dessert

Il Cioccolato

Tortino caldo e Semifreddo al Gianduia”

€ 10,00

(tempo di preparazione 15 minuti)

Il Bacio

“Pan di Spagna ,Nocciole, Cioccolato“

€ 8,00

Mille Foglie di pasta fillo

“Con Frutta Fresca e Crema Chantilly“

€ 8,00

Semifreddo al croccantino

“Con Salsa Mou e Cucchiaino di Crema alla Vaniglia”

€ 8,00

Il Nostro Cremino

€ 8,00

Cassata Siciliana

Gelato alla crema al pistacchio e morbida panna amalgamata

Con canditi, gocce di cioccolato e pan di Spagna

€ 8,00

L'originale Tartufo Gelato di Pizzo

Il classico cioccolato e nocciola con goccia morbida di cioccolato

€ 8,00

Pistacchio di Bronte

Gelato al pistacchio di Sicilia con Cuore morbido al cioccolato

€ 8,00

Recioti e Passiti

Ca Rugate

Recioto di Soave 2016 " La Perlara "	0,500 l	€ 35,00
Vin Santo di Brognoligo 2001 " Corte Durlo "	0,375 l	€ 65,00

Pieropan

Recioto di Soave 2016 " Le Colombare "	0,500 l	€ 40,00
--	---------	---------

Monte Tondo

Recioto di Soave 2018 " Nettare di Bacco "	0,500 l	€ 30,00
--	---------	---------

Anselmi

I Capitelli 2016	0,375 l	€ 30,00
------------------	---------	---------

Coffele

Recioto di Soave 2016 " Le Sponde "	0,500 l	€ 35,00
-------------------------------------	---------	---------

Maculan

Dindarello 2019	0,375 l	€ 20,00
Madoro 2016	0,375 l	€ 25,00
Torcolato 2013	0,375 l	€ 30,00

Chateau Bastor La Montagne

Sauterns 2016 " Les Remparts de Bastor "	0,375 l	€ 25,00
--	---------	---------

Donna Fugata

Ben Ryè 2016	0,375 l	€ 40,00
--------------	---------	---------

Colterenzio

Rosatum 2013 " Moscato Rosa "	0,375 l	€ 40,00
-------------------------------	---------	---------

Azienda Agricola Ruffo

Passito Rosso 2013	0,375 l	€ 45,00
--------------------	---------	---------

Antinori

Muffato della Sala	0,500 l	€ 60,00
--------------------	---------	---------