

Le Ostriche

La disponibilità delle ostriche è data dalla stagionalità e dalla reperibilità delle stesse

Daniel Sorlut €. 6,00

Ostrica allevata sulla costa francese dello Charente-Maritime, sono riconoscibili dalla texture unica, delicata e fondente nella bocca. Iodata e gustosa al principio e termina con intenso sapore di nocciola

Muirgen €. 5,00

Ostrica selvatica dal gusto morbido cresciuta in Irlanda e affinata nella baia di Mont Saint Michel

Papillon €. 5,00

Ostrica quatre saison con, carne piena e sapida al palato ma con un sapore delicato e particolare.

I Crudi

Le Tartare €.24,00

Dal pescato giornaliero

Il crudo di pesce €.40,00

Carpacci, tartare e crostacei dal pescato

Crostacei €.36,00

Scampi dell'Adriatico e gamberi rossi di Mazara del Vallo

Nel nostro locale, il pesce appena acquistato viene abbattuto e poi servito, come da regolamento ce 853/2004 del ministero della sanità, il quale stabilisce: che i prodotti della pesca consumati crudi o praticamente crudi devono essere sottoposti a congelamento a una temperatura non superiore a -20° in ogni parte della massa per almeno 24 ore e il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o finito

Antipasti

Polpo glassato con asparagi e olive €.18,00

Gamberi rossi marinati al lime, stracciatella e scapece di zucchine €.20,00

Seppia pane e cipolla €.18,00

Capesante arrosto prosciutto, salvia e broccoletti €.20,00

Antipasti

Fusilloni Felicetti al pesto di pistacchi, tartare di tonno e bottarga di muggine €19,00

Tagliatelle al sugo di scorfano e ricotta affumicata €19,00

Spaghettoni Felicetti alla colatura di peperoni rossi, alici e basilico €19,00

Ravioli ripieni di piselli, gamberi rossi e panna acida € 21,00

*Riso ai calamari, alghe e lardo
(minimo due persone) €22,00 p.p.*

L'angolo del celiaco

Riso e penne con le salse sopra indicate

*Le paste, il pane e i dolci sono fatti in casa usando farine di grano duro e tenero, farine integrali,
farina di grano saraceno*

*Tutte farine di mulino a pietra con movimento ad acqua
Come da tradizione il lievito madre è ingrediente principe delle nostre preparazioni*

I Nostri pani artigianali €3,00

Il pesce

Tonno scottato ai semi di finocchio, carote viola e radicchio €23,00

Scorfano in guazzetto, pomodoro giallo e patate allo zafferano €28,00

Rombo in olio cottura, vignarola romana e noci €25,00

Spigola in crosta di sale, salsa al dragoncello e verdure in agrodolce €26,00

I crostacei €12,00 all'hg

Il pescato e le sue cotture €9,50 all'hg*

** In crosta di patate - In crosta di zucchine*

** Al Sale marino – Sale agli agrumi – Sale alle erbe aromatiche*

** In guazzetto ai tre pomodori (S.Marzano, Pachino e datterini)*

due parole: nel nostro locale, il pesce appena acquistato viene abbattuto e poi servito, come da regolamento ce 853/2004 del ministero della sanità, il quale stabilisce: che i prodotti della pesca consumati crudi o praticamente crudi devono essere sottoposti a congelamento a una temperatura non superiore a -20° in ogni parte della massa per almeno 24 ore e il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o finito

I contorni

Spinaci uvetta e pinoli €7,00

Spinaci cacio e pepe €6,00

Purè di patate con salsa tartufata €7,00

Purè di patate burro e alici €7,00

Radicchio tardivo arrostito con nocciole e aceto balsamico €8,00

Carciofo arrosto e fritto alle erbe aromatiche €18,00

Prosciutto di parma con gnocco fritto di grano arso e taleggio €16,00

Il Cacio e pepe €16,00

Maialino iberico con sedano rapa e nespole €21,00

Uovo croccante con nocciole e parmigiano € 18,00

*Le Pietanze elencate nel menu possono contenere tracce di:
cereali contenenti glutine, crostacei, uova, latte, pesce, arachidi
soia, frutta con guscio, sedano, semi di sesamo, senape, lupini
molluschi, anidride solforosa e solfiti*

*In caso di allergie o intolleranze comunicate o chiedete al personale di servizio la ricetta dei piatti al fine di esaudire le
Vostre richieste*