

M E N U



LE OSTRICHE

Degustazione di ostriche

A seconda della disponibilità (5)

€6,00 cad.

I CRUDI

Il crudo di pesce (2,4,12)	€45
Tartare di gambero rosso con stracciatella e clementine (2,8)	€26
Carpaccio di scampi con puntarelle e alici (2,4,14)	€30
Tartare di tonno con mango e gel all'aperol (4,14)	€24

I COTTI

Pan brioche con alici "Armatore" stracciatella e la sua salsa (1,3,4,8)	€20
Polpo glassato con zucca e blu di capra (1,4,8)	€23
Salmone marinato con verza viola e ponzu (1,4)	€21
Mazzancolla e carciofo grigliato con pecorino romano ed olio e.v.o. (2,14) alla menta	€24
Babà con baccalà mantecato e patate allo zafferano (1,4,8)	€22

PRIMI PIATTI

La cacio e pepe del Fungo (1,8)	€21
la cacio e pepe del Fungo con bottarga (1,4,8)	€25
Spaghetti selezione Felicetti con vongole veraci e zucchine alla scapece (1,5)	€22
Fusillone selezione Felicetti, pesto di pistacchio, tartare di tonno e bottarga di muggine (1,4,7)	€23
Riso "carnaroli" crema di scampi e crumble di nduja (2,8) (min 2 pax)	€24
Pacchero con astice e funghi cardoncelli (1,2,14)	€29
Fettuccina all'uovo con ragù di moscardini e pecorino (1,3,14)	€22

*È possibile richiedere la pasta senza glutine 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, farine di grano saraceno.
Tutte le farine sono di mulino a pietra con movimento ad acqua.
Come da tradizione il lievito madre è ingrediente principe delle nostre preparazioni.*

S E C O N D I P I A T T I

Calamaro arrosto con cavolo nero e cedro candito (4)	€27
Baccalà con zucca, porro croccante e polvere di caffè (4)	€29
Pescato giornaliero in crosta di cardoncelli e patate (4,14)	€29
Salmone in panure alle erbe e carciofo (1,4,14)	€28

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.

Le pietanze elencate nel menù possono contenere tracce di:
cereali contenente 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.

Il nostro pane artigianale	€4
Pane senza glutine	€3,50

I C O N T O R N I

Patate saltate al rosmarino	€9
Broccoletti ripassati	€9
Funghi Cardoncelli alla piastra	€14



A L L E R G E N I

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni per poterti consigliare nel migliore dei modi.

Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente:

1. Cereali contenente glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Molluschi e prodotti a base di mollusco
6. Arachidi e prodotti derivati
7. Soia e prodotti derivati
8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
9. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
10. Sedano e prodotti derivati
11. Senape e prodotti derivati
12. Semi di sesamo e prodotti derivati
13. Lupino e prodotti a base di Lupino
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

I DOLCI

Dalla gelateria di Torcè (crema vaniglia, cioccolato, pistacchio di Cervia) (3,9)	€11
Sorbetto al limone di Sorrento (1,3,8)	€9
Sfera di tiramisù (3,8)	€12
Ricotta e pere (3,8,9)	€12
Zuppa inglese (1,3,8,14)	€12
Tegola di mele con gelato alla vaniglia (1,3,8)	€12

