

Notzano

DI STEFANO CIOTTI

ANTIPASTI

CRUDO DI RICCIOLA, PEPE ROSA, TARTARE DI MANGO E PAPAYA	20
BRANZINO AL VAPORE, FUMO DI NOCI, SEDANO, ACQUA DI PISTACCHIO, CAVIALE	22
SEPPIA, PISELLI, SCAMPI, TANDOORI	25
CARCIOFO ARROSTO, BAZANA, PESTO DI NOCI	18

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI MANCINI, CREMA DI ACCIUGHE, SEPIE, AGLIO NERO, LATTUGA DI MARE	20
RISOTTO AL VERDICCHIO E PECORINO, PISELLI, ARACHIDI, CIOCCOLATO BIANCO	18
MINISTRA DI PANE, CARCIOFI, CANOCCHIE, SPUGNOLE, SUCCO DI PREZZEMOLO	18
GNOCCHI CREMOSI, VONGOLE, OSTRICHE, ALLORO, POMODORO	20

SECONDI PIATTI

ROMBO IN POTACCHIO, CREMA DI PATATE ARROSTO	28
CALAMARI ARROSTO, PARMIGIANO E LIMONE, POLVERI DI SICILIA, PESCHE, VANIGLIA	22
ANIMELLE "ROSSINI", MARSALA, FOIE GRAS, CILIEGIE	28
AGNELLO FONDENTE, POMODORO, MAGGIORANA	32

I CLASSICI “NOSTRANO”

OSTRICA ESOTICA	5
CRUDO DI MAZZANCOLLE A COLORI, MANDORLA IODATA, RAVANELLI	22
SPAGHETTI MANCINI, RICCI DI MARE, FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA	20
RISOTTO ALLO SQUACQUERONE, CUCUNCI, CAVIALE	25
PESCATO DEL GIORNO OLIO E SALE	28

I MENU' DEGUSTAZIONE

NECARNENEPESCE 40

Tre portate in degustazione e dessert

TUTTOPESCENIENTEPASTA 45

Quattro portate in degustazione e dessert

GRAN PASTO A BASE DI PESCE 65

Sei portate in degustazione e dessert

GRAN PASTO A BASE DI PESCE E CARNE 90

Otto portate in degustazione e dessert

DESSERT

GIANDUIOTTO COLANTE AL FORNO, GEL PICCANTE, GELATO AL ROSMARINO 12

CREMA AL LIME, FRUTTI DI BOSCO, CRUMBLE SALATO AL CIOCCOLATO SABADI' 10

CROSTATA DI FRAGOLE AL CONTRARIO, SORBETTO DI FRAGOLE E ROSE 10

CIOCCOLATO DOLCE, UN PO' SALATO 8

SORBETTO ANANS E ZENZERO 8