

Notzano

DI STEFANO CIOTTI

ANTIPASTI

CRUDO DI RICCIOLA, PEPE ROSA, TARTARE GHIACCIATA DI MANGO E PAPAYA	20
BRANZINO AL VAPORE, FUMO DI NOCI, SEDANO, ACQUA DI PISTACCHIO, CAVIALE	22
BACCALA' MANTECATO, PEPERONI, BAGNET VERDE	25
FIORE DI ZUCCA, SQUACQUERONE, ACCIUGHE, POMODORI SECCHI, FRAGOLE	18

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI MANCINI, CREMA DI ACCIUGHE, SEPIE, AGLIO NERO, LATTUGA DI MARE	20
RISOTTO AL VERDICCHIO E PECORINO, ZUCCHINE, ARACHIDI, CIOCCOLATO BIANCO	18
LASAGNA DI SCAMPI E CANOCCHIE, POMODORI <i>PAOLO PETRILLI</i>	22
GNOCCHI CREMOSI, VONGOLE, OSTRICHE, ALLORO, POMODORO	20

SECONDI PIATTI

RANA PESCATRICE, SUGO DI POLLO ARROSTO	28
CALAMARI ARROSTO, PARMIGIANO, LIMONE, POLVERI DI SICILIA, PESCHE, VANIGLIA	22
ANIMELLE, MARSALA, FOIE GRAS, CILIEGIE	28
MAIALINO CINTURELLO ORVIETANO <i>ALFREDO ANGELI</i> , SENAPE, MELA VERDE, BIRRA	32

I MENU' DEGUSTAZIONE

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