

LA CARTA

| | |
|--|----|
| INSALATA DI MARE | 20 |
| CEFALO AL VAPORE, FUMO DI NOCI, SEDANO, ACQUA DI PINOLI E BASILICO, BOTTARGA | 22 |
| PANCOTTO DI CARCIOFI, CARCIOFO LACCATO ALLA LIQUIRIZIA, SALSA AL PECORINO | 18 |
| LASAGNA DI SCAMPI E CANOCCHIE, POMODORI <i>PAOLO PETRILLI</i> | 22 |
| RISOTTO AL VERDICCHIO E PECORINO, ZUCCA GIALLA, NOCI, CIOCCOLATO BIANCO | 18 |
| TORTELLI DI CIME DI RAPA, CALAMARETTI, LIMONE CANDITO, VONGOLE | 20 |
| ROMBO IN TEMPURA, BURRO ALLA SOIA | 28 |
| GALLINELLA DI MARE, LA SUA ZUPPA ALL'ANICE, FINOCCHIO BRASATO, MANDARINO | 28 |
| MAIALINO CINTURELLO ORVIETANO <i>ALFREDO ANGELI</i> , CAVOLO NERO, CASTAGNE, SENAPE | 32 |

I CLASSICI

| | |
|---|----|
| OSTRICA, KIWI, ACQUA DI MARE | 6 |
| MAZZANCOLLE A COLORI | 22 |
| CRUDO DI TONNO ALLA PIZZAIOLA | 20 |
| CAPPELLETTI CHIUSI AL FERRO, CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI, SUGO DI ARROSTO | 18 |
| SPAGHETTI MANCINI, RICCI DI MARE, PECORINO DI FOSSA | 20 |
| CALAMARATA DI GRAGNANO, CALAMARI, VONGOLE, DATTERINI AL GRATIN | 20 |
| CALAMARI ARROSTO, PARMIGIANO, LIMONE, POLVERI DI SICILIA, PERA, VANIGLIA | 22 |
| PESCATO DEL GIORNO OLIO E SALE | 28 |

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

I menù degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

I DESSERT

TORTA DI ROSE, ZABAIONE AL MARSALA *DE BARTOLI* 10

MARITONZO CAMELLATO, GELATO ALLA MORETTA, PANNA AL CAFFE' *GIAMAICA* 10

CROSTATINA AGLI AGRUMI, CREMA DI MANDORLE, CAPPERI 10

PRALINA AL CIOCCOLATO FRITTA, GELATO ALLO ZENZERO E LIME 10

SORBETTO ANANAS E ZENZERO 8

SORBETTO AL MELOGRANO 8

VINI DA DESSERT

MARCHE – VERDICCHIO DI JESI PASSITO – PIEVALTA 7

PIEMONTE – MOSCATO REGINA DI FELICITA' – CASCINA BARICCHI 6

SICILIA – MARSALA 10 ANNI – MARCO DE BARTOLI 8

PORTOGALLO – PORTO 10 ANNI – DOW'S 8