

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 CROSTACEI, 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
MUGNAIA DI ROMBO AL RABBARO, FLAN DI CAVOLO NERO, SALSA CHAMPAGNE	28
GALLINELLA DI MARE, LA SUA ZUPPA ALL'ANICE, FINOCCHIO BRASATO, MANDARINO	28
TATAKI DI FILETTO DI CINTA SENESE, CARMELLO AL GUSTO PORCHETTA	32

I CLASSICI

OSTRICA GILLARDEAU N.I, KIWI, ACQUA DI MARE	10
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

GELATO ALLA MORETTA, PANNA AL CAFFE' *GIAMAICA*, MARITOLLO CARAMELLATO 10

CROSTATINA AGLI AGRUMI, CREMA DI MANDORLE, CUCUNCI 10

PRALINA AL CIOCCOLATO FRITTA, GELATO ALLO ZENZERO E LIME,
TAPIOCA AL COCCO 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