

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, PISELLI, NOCI, CIOCCOLATO BIANCO	18
TORTELLI DI CIME DI RAPA, CALAMARETTI, LIMONE CANDITO, VONGOLE	20
MUGNAIA DI ROMBO AL RABBARO, FLAN DI ERBE DI CAMPO, SALSA CHAMPAGNE	28
RANA PESCATRICE ARROSTO, LA SUA POLPETTA AL MARSALA, CAVIALE, YOGURT	28
AGNELLO, SUCCO DI POMODORO, SCALOGNO	32

I CLASSICI

OSTRICA PERLA DEL DELTA, ANANAS E ZENZERO	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
SEPIOLINE ARROSTITE, POLVERI DI SICILIA, TAMARINDO, UVETTA	22
PESCATO DEL GIORNO OLIO E SALE	28

I MENU' DEGUSTAZIONE

TUTTOPESCENIENTEPASTA 45

Cinque piatti scelti dallo Chef

Abbinamento vini 25

GRAN PASTO A BASE DI PESCE 65

Sette piatti scelti dallo Chef

Abbinamento vini 35

GRAN PASTO A BASE DI PESCE E CARNE 90

Nove piatti scelti dallo Chef

Abbinamento vini 45

I menù degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

I DESSERT

TORTA DI ROSE, ZABAIONE AL MARSALA <i>DE BARTOLI</i>	10
GELATO ALLA MORETTA, PANNA AL CAFFE' <i>GIAMAICA</i> , MARITONZO CARAMELLATO	10
MERINGATA ALLE FRAGOLE, SPUMA DI GORGONZOLA	10
CREMOSO AL CIOCCOLATO ACIDO, LAMPONI ALLA BIRRA, GELATO AL BASILICO	10
SORBETTO FRAGOLA E MELISSA	8
SORBETTO AGRUMI E SPEZIE	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