

LA CARTA

BACCALA' MANTECATO, PANELLA SICILIANA, ERBE DI CAMPO, AGLIO NERO, BERNESE	22
SGOMBRO AL VAPORE, SUCCO DI OLIVA TENERA ASCOLANA, GRANITA DI POMODORO	22
FIORI DI ZUCCA, STRACCHINO DI BUFALA E ACCIUGHE IN TEMPURA, PEPE VERDE	18
FAGOTTELLI DI SCAMPI, ASPARAGI, DOPPIO BRODO DI FUNGHI, TARTUFI E GUANCIALE	25
RISOTTO AL VERDICCHIO E PECORINO, PISELLI, NOCI, CIOCCOLATO BIANCO	18
TORTELLI DI FAVE, FRUTTI DI MARE, SUCCO DI STRIDOLI	20
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA DI RABARBARO, 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 MAJESTIC N.3, ANANAS E ZENZERO	10
MAZZANCOLLE A COLORI	22
CRUDO DI TONNO ALLA PIZZAIOLA	20
SPAGHETTI MANCINI, RICCI DI MARE, PECORINO DI FOSSA	20
CALAMARATA DI GRAGNANO, CALAMARI, VONGOLE, DATTERINI AL GRATIN	20
INSALATA DI MARE, ZUPPA DI VONGOLE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	28
PESCATO DEL GIORNO OLIO E SALE	28

I MENU' DEGUSTAZIONE

TUTTOPESCENIENTEPASTA	45
Cinque piatti scelti dallo Chef	
<i>Abbinamento vini</i>	25
GRAN PASTO A BASE DI PESCE	65
Sette piatti scelti dallo Chef	
<i>Abbinamento vini</i>	35
GRAN PASTO A BASE DI PESCE E CARNE	90
Nove piatti scelti dallo Chef	
<i>Abbinamento vini</i>	45

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*, 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