

LA CARTA

I CRUDI DEL MERCATO	40
INSALATA DI MARE, CECI AL ROSMARINO, ZUPPETTA DI VONGOLE ALL'OLIO EVO	32
CALAMARI ALLA BRACE - tartufo nero, pecorino di fossa polveri mediterranee	32
VERZA, PATATE, OLIVE E RAFANO	25
RISOTTO, CIPOLLA DI SUASA, AGHI DI PINO	30
SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA AOP, RICCI DI MARE E PECORINO DI FOSSA	35
RAVIOLINI DI RAGUSE, BORLOTTI E SCAMPI	35
PAPPARDELLE RIPIENE DI CACIO E PEPE, CALAMARETTI, VONGOLE, BROCCOLI	30
PESCATO DEL GIORNO, ASPARAGI, BERNESE AL PREZZEMOLO	40
A TUTTO ROMBO - Rombo, consommé ristretto di pelli, vongole e tartufo nero, carciofi, polpettina frita di frattaglie	42
LEPRE, SALSA CIVET, CASTAGNE, CORBEZZOLO E GIARDINIERA DI CACHI	38
AGNELLO ALLA ROSSINI, LA SUA SPALLA IN FRICASSEA	40
L'entrée di benvenuto, i pani, la piccola pasticceria	10 euro

Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla stagionalità e reperibilità, possono essere sostituiti con prodotti surgelati. Vi informiamo inoltre che il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In caso di intolleranze alimentari e/o allergie Vi invitiamo ad informare tempestivamente il personale di sala o a consultare l'apposita tabella allergeni che Vi sarà fornita su richiesta.

I MENU' DEGUSTAZIONE *vengono realizzati per l'intero tavolo*

UNA GIORNATA AL MARE

120

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

CUCCIOLONE E "DiMare" SPRITZ

OSTRICA GILLARDEAU, GINEPRO E POMPELMO

PISELLI, ACETOSA E MISO DI SQUACQUERONE

MORA ROMAGNOLA, CHIMICHURRI GUSTO PORCHETTA, SALSA ALLE PRUGNE E BIRRA

BOTTONI DI TRIGLIA, FOIE GRAS, PEPE VERDE

SEPIOLINA FRITTA, MAIONESE DEI SUOI FEGATI, SAOR E ZENZERO

COLOMBACCIO, BERNESE AL WHISKEY, CICORIETTE

SIDRO DI MELE

ROCHER ALLA ROBIOLA DI PECORA E CIOCCOLATO BIANCO, ALLORO E AMARENE DI CANTIANO

I nostri abbinamenti:

Mix pairing

75

Total wine

75

I CLASSICI SEI

100

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

CUCCIOLONE E "DiMare" SPTRITZ

TARTARE DEL GIORNO, MELA VERDE, SHISO VERDE E PEPERONE VERDE

INSALATA DI MARE, ZUPPETTA DI VONGOLE ALL'OLIO EVO

SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA AOP, RICCI DI MARE E PECORINO DI FOSSA

LEPRE, SALSA CIVET, CASTAGNE, CORBEZZOLO E GIARDINIERA DI CACHI

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IN POTACCHIO, CEDRO E ALGHE

SIDRO DI MELE

FRAGOLE, MOSCATO E SAMBUCO

I nostri abbinamenti:

Mix pairing

70

Total wine

70

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

PISELLI, ACETOSA E MISO DI SQUACQUERONE

RAVIOLINI DI RAGUSE, BORLOTTI E GAMBERI ROSA

PESCATO DEL GIORNO, CAVOLO NERO E BERNESE AL PREZZEMOLO

SIDRO DI MELE

TORTA DI ROSE - Gelato di latte pecora "Cau & Spada" e spuma agli agrumi

I nostri abbinamenti:

Mix pairing

60

Total wine

60

Ora di
PRANZO

DUE PIATTI E UN DESSERT A SCELTA DALLA CARTA, UN CALICE DI VINO,
ACQUA E CAFFÈ.

50

Valido a pranzo dal lunedì al venerdì.

I DOLCI

FRAGOLE, MOSCATO E SAMBUCO 16

MOUSSE ALL'OLIO EVO, CREMOSO ALLA NOCCIOLA - Caramello al miso,
noci pecan e cedro 16

TORTA DI ROSE - Gelato di latte pecora "Cau & Spada" e spuma agli agrumi 18

ROCHER ALLA ROBIOLA DI PECORA E CIOCCOLATO BIANCO, ALLORO E AMARENE 18

SORBETTO DEL GIORNO

GELATO DEL GIORNO 10

VINI DA DESSERT

UMANI RONCHI, MARCHE BIANCO IGT, MAXIMO BOTRYTIS CINEREA, 2022 13

LA LEPRE E LA LUNA, VINO AROMATIZZATO ALLE VISCIOLE, SELVA, 2022 15

CASCINA BARICCHI, REGINA DI FELICITA', MOSCATO 12

ABBINAMENTO ANALCOLICO

SUCCO DI ANANAS E MENTA 10