

## 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, parmigiano e polveri mediterranee  | 32      |
| PISELLI, ACETOSA E MISO DI SQUACQUERONE                                | 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 CROSTACEI                              | 35      |
| PAPPARDELLE RIPIENE DI CACIO E PEPE, CALAMARETTI, VONGOLE E PISELLI    | 30      |
| PESCATO DEL GIORNO, ASPARAGI, BERNESE AL PREZZEMOLO                    | 40      |
| SCALOPPINA DI RICCIOLA AL LIMONE, PANCETTA D'AGNELLO E TACCOLE         | 38      |
| 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 stagionalit  e reperibilit , possono essere sostituiti con prodotti surgelati. Vi informiamo inoltre che il pesce destinato a essere consumato crudo e/o cotto   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 sar  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 PESCHE E BIRRA

BOTTONI DI TRIGLIA, FOIE GRAS, PEPE VERDE

RUCOLA, ACETOSA, CILIEGIE E ACCIUGHE

COLOMBACCIO, BERNESE AL WHISKEY, CICORIETTE

MANGO, INSALATI DI POMODORI E OLIO

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

MANGO, INSALATI DI POMODORI E OLIO

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 CROSTACEI

PESCATO DEL GIORNO, CAVOLO NERO E BERNESE AL PREZZEMOLO

MANGO, INSALATI DI POMODORI E OLIO

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