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
BANDIERA DI VERDURE, SEDANO GHIACCIATO E QUINOA	25
RISOTTO, CIPOLLE DI SUASA, AGHI DI PINO	30
SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA AOP, RICCI DI MARE E PECORINO DI FOSSA	35
SPAGHETTI QUADRATI "BARILLA", CROSTACEI E SALICORNIA	35
PAPPARDELLE RIPIENE DI CACIO E PEPE, CALAMARETTI, VONGOLE E BROCCOLI	30
PESCATO DEL GIORNO, CAVOLO NERO, BERNESE AL PREZZEMOLO	40
SCALOPPINA DI RICCIOLA AL LIMONE, PANCETTA D'AGNELLO E TACCOLE	38
QUAGLIA ALLA BRACE, CILIEGIE, CARDAMOMO E SALICORNIA	38
AGNELLO ALLA ROSSINI, LA SUA SPALLA IN FRICASSEA	40

L'entreé 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 e/o cotto 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

RICORDO D'INFANZIA

OSTRICA GILLARDEAU, GINEPRO E POMPELMO

BANDIERA DI VERDURE, SEDANO GHIACCIATO E QUINOA

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

BOTTONI DI TRIGLIA, FOIE GRAS, PEPE VERDE

RUCOLA, ACETOSA, CILIEGIE E ACCIUGHE

LEPRE, SALSA CIVET, CIME DI RAPA E CORBEZZOLO

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 105

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

RICORDO D'INFANZIA

TARTARE DEL GIORNO ALLA PIZZAIOLA

INSALATA DI MARE, ZUPPETTA DI VONGOLE ALL'OLIO EVO

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

QUAGLIA ALLA BRACE, CILIEGIE, CARDAMOMO E SALICORNIA

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IN POTACCHIO, CEDRO E ALGHE

MANGO, INSALATI DI POMODORI E OLIO

CAGLIATA AL LIME - fragoline di bosco, pistacchi pralinati, menta e basilico

I nostri abbinamenti:

Mix pairing *70*
Total wine *70*

I CLASSICI QUATTRO 80

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

BANDIERA DI VERDURE, SEDANO GHIACCIATO E QUINOA

SPAGHETTI QUADRATI "BARILLA", CROSTACEI E SALICORNIA

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 sabato al lunedì.

I DOLCI

MOUSSE ALL'OLIO EVO, NOCI PECAN, CARAMELLO AL MISO E LIMONE 16

CAGLIATA AL LIME - fragoline di bosco, pistacchi pralinati, menta e basilico 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