



*Cena*



# Antipasti

## CRUDO DI MARE €26

CONSIGLIATO ANCHE PER 2 PERSONE

Ostrica rosa, capesante, branzino, cicale, sogliola, fasolari, scampi, tonno rosso ikejime, seppie, mazzancolle

(pesce, molluschi e crostacei nostrani alto Adriatico)

3,5,9,10,11,13

## PARMIGIANA €8

Parmigiana di stagione con Asiago DOP, radicchio tardivo e tastasale

2,13,14

## TAGLIERINO DI PORCHETTA DI ARICCIA IGP €7

Porchetta di Ariccìa IGP, straciatella, verdure sottolio e gnocco fritto fatto in casa a parte

14

## TARTARE VEGETALE €12

Tartare dell'orto, salsa pistacchio e crostoni di pane caldo a parte

3,10,11,13

## BATTUTA DI FASSONE €13

Battuta di fassone piemontese, olio, sale e pepe, burro salato e crostoni di pane caldo a parte

3,14

## MILLEFOGLIE BACCALÀ MANTECATO €11

Baccalà mantecato fatto in casa, pane carasau fritto, polvere di liquirizia, salsa aglio nero e liquirizia

8,10,11,14

## BATTUTA DI TONNO IKEJIME €15

Battuta di tonno rosso ikejime Adriatico (120g) al naturale e crostini di pane caldo

10,11

## OSTRICHE ROSA DEL DELTA €7 AL PZ.

Ostrica Tarbouriech di Scardovari, Delta del Po

## SCAMPI €3 AL PZ.

Chiedi all'oste la disponibilità del giorno

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio





# Primi

## SPAGHETTI VONGOLE E OSTRICHE €19

Spaghetto Felicetti, vongole veraci e ostriche rosa del Delta, spuma di ostriche, salsa pistacchio e panfritto

1,2,5,8,14

## RISOTTO ZAFFERANO, SALICORNIA E LIQUIRIZIA €19

Risotto allo zafferano iraniano, salicornia e liquirizia

2,13,14

## TORTELLONE DI VALEGGIO IN BRODO DI CAPPONE €12

Tortelli di Valeggio in brodo doppio di cappone

2,8,14

## PACCHERI CACIO PEPE E LIQUIRIZIA €12

Paccheri di Gragnano IGP, pecorino romano, pepe e liquirizia in polvere

2,8,14

## LINGUINE ALLA CARBONARA €11

Linguine di Gragnano IGP alla carbonara

2,8,10,14

## GNOCCHI AL RAGÙ DI CORTE €14

Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di corte

2,8,13,14



Gluten free



Vegetariano

Tutta la frutta e la verdure utilizzata nella nostra cucina proviene da agricoltura biologica a Km 0





# Secondi

## TAGLIATA DI SPADA DEL MEDITERRANEO €22

Pesce spada Adriatico, purè di patate, crème fraîche  
11,14

## FRITTO DI MARE €24

Fritto misto croccante di capesante, scampi, mazzancolle, ostriche,  
merluzzo, sarde, cicale, verdure miste e polenta, accompagnato da  
sorbetto e spuma di saor  
5,9,14

## TARTARE DI FASSONE €17

Battuta di fassone piemontese alla tartara, burro salato, insalatina mista,  
senape in grani e crostoni di pane caldi a parte  
3,10,13,14

## AGNELLO €18

Costolette di agnello cbt alla mediterranea, purè di patate, salsa  
prezzemolo  
3,10,13

## FILETTO IRLANDESE €24

250g di filetto irlandese reverse searing, patate al forno al rosmarino e  
fondo bruno  
2

## BOLLITO MISTO €18

Bollito composto da cotechino, lingua, cappello del prete, coda, purè,  
salsa verde, cren alle mele e salsa pearà  
2,8,13,14

## GUANCIA DI MANZO €18

Guancia di manzo brasata e purè di patate  
2,13 2

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





# Le carni

## WAGYU A5 GIAPPONE €29

Tagliata di controfiletto di Wagyu originale Giapponese A5, 100g

## BISTECCA ALLA FIORENTINA €4/etto

La Bistecca alla fiorentina di scottona reverse searing, 1400g circa.

## COSTATA €4/etto

La Costata di scottona reverse searing, 800g circa.

## TOMAHAWK €4,5/etto

Il tomahawk di scottona reverse searing, 1500g circa.

## STRAECA DI SCOTTONA 200g €15

Il diaframma del manzo classico, noto per il suo gusto e la sua morbidezza

## LOMBATELLO 200g €15

Tra i diaframmi, situato sulla pancia è un taglio noto come bistecca del macellaio, estremamente gustoso, morbido e succoso.

## PLUMA DI SUINO IBERICO 200g €18

Tra il lombo e il collo del maiale è un taglio del maialino iberico molto delicato, ma allo stesso tempo saporito e morbidissimo.

# Contorni

## VERZE SOFEGAE ALLA VENETA €4,5

## PATATE AL FORNO €4,5

## VERDURE AL FORNO €4,5

## PURÈ DI PATATE <sup>14</sup> €4,5





# *Legenda allergenici:*

- 1 frutta a guscio
- 2 sedano
- 3 senape
- 4 sesamo
- 5 molluschi
- 6 lupino
- 7 solfiti
- 8 glutine
- 9 crostacei
- 10 uova
- 11 pesce
- 12 arachidi
- 13 soia
- 14 latte

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento UE 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maîtres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °c.