



MENU 20-2.0
(venti - duepuntozero)

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ MANTECATO AGLI AGRUMI CON CIALDE CROCCANTI

12,00

**INVOLTINO DI PESCE SPADA SPADELLATO. FARCITO CON FORMAGGIO CREMOSO,
ARACHIDI E ZENZERO CANDITO**

12,00

**POLPO COTTO NELLA SUA ACQUA CON CREMA DI PATATE, FIOCCHI DI POMODORO
E SALE NERO DI CIPRO**

12,00

FAMOLO STRANO

**ASSAGGIO DEI TRE PIATTI SOPRA, PIÙ MOUSSE DI CERNIA IN CILINDRO CROCCANTE
E FLAN DI SALMONE E SPINACI**

16,00

IMPEPATA DI COZZE

10,00

**PANE DISIDRATATO AL POMODORO E BASILICO CON SPUMA DI BUFALA ED ALICI DEL
MEDITERRANEO MARINATE ALL'ACETO DI MELE**

10,00

DELICATO CARPACCIO DI TONNO E SALMONE AFFUMICATI SU LETTO DI RUCOLA

10,00

DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI ANTIPASTI DI MARE ESCLUSO CARPACCI

20,00

PIATTONE DI IPO CON CROSTINI, SALUMI, PECORINO E FANTASIA DELLO CHEF

10,00

GNOCCO FRITTO CON STRACCHINO E PROSCIUTTO CRUDO

10,00

TAGLIERE DI SALUMI E PECORINI, MIELE E CONFETTURA

10,00

BRUSCHETTE

6,00

PRIMI

SPAGHETTO MONOGRANO CON FRUTTI DI MARE NEL CARTOCCIO

12,00

**RAVIOLO NERO-SEPPIA RIPIENO DI PESCE SPADA E RICOTTA
CON CREMA DI POMODORI DATTERINI, STRACCIATELLA DI BUFALA E BASILICO**

10,00

**SPAGHETTO MONOGRANO CON VONGOLA VERACE, POMODORO CILIEGINO CARAMELLATO
E BOTTARGA DI TONNO**

12,00

STROZZAPRETI FRESCHI ALL'AMATRICIANA CON COZZE, VONGOLE E GAMBERI

10,00

GNOCCO DI PATATA FRESCA CON VONGOLA LUPINO DELL'ADRIATICO E CREMA DI LATTE

9,00

RISOTTO CON SCAMPI E GAMBERI MANTECATO AL GORGONZOLA DOLCE

12,00

**RAVIOLO RIPIENO DI PECORINO DI PIENZA E RICOTTA CON SALSA
DI POMODORO CILIEGINO E SCAGLIE DI PECORINO**

10,00

SPAGHETTO MONOGRANO RISOTTATO IN CREMA DI AGLIO DOLCE, OLIO E PEPERONCINO

10,00

**PENNETTE RUMMO CON TARESE DEL VALDARNO, BIETOLA A COSTA STRETTA,
CREMA DI LATTE, MANTECATE CON PECORINO E PEPE DI MULINELLO**

10,00

STROZZAPRETI FRESCHI CON RAGÙ DI CARNE, PORCINI E GINEPRO

10,00

**RISOTTO CON SCALOGNO, RADICCHIO, GORGONZOLA
E POLVERE DI PROSCIUTTO CRUDO ESSICCATO**

11,00

SECONDI

**FILETTO DI SPIGOLA, FILETTO TRIGLIE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, SCAMPI
MEDITERRANEO E POLPO, APPENA SCOTTATI ACCOMPAGNATI DA UN
BRODETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO**

15,00

**PARMIGIANA DI PESCE SPADA, FARCITO CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE CAMPANA,
SERVITA SU CREMA DI POMODORO, MELANZANE FRITTE E PECORINO**

15,00

**TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI E NOCCIOLA
ACCOMPAGNATO DA UNA CREMA DI SEDANO RAPA, RUCOLA E CAROTE JULIENNE**

15,00

GAMBERI, SCAMPI, CALAMARI, BISTECCA DI TONNO E DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

20,00

**POLPO ALLA LUCIANA CON CREMA DI POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE
E CAPPERO DI PANTELLERIA**

15,00

FRITTO DI CALAMARO PATAGONICO E MAZZANCOLLE MEDITERRANEO

15,00

**COSTOLETTE DI AGNELLO IRLANDESE COTTE A BASSA TEMPERATURA, SERVITE CON
SPUMA DI PATATA ARROSTO, POMODORINI CARAMELLATI E VERDURE DI STAGIONE**

16,00

CONTROFILETTO DI MANZO FARCITO CON PARMIGIANO IN RIDUZIONE DI VINO ROSSO

15,00

FILETTO DI MAIALE COTTO SOTTOVUOTO CON RIBOLLITA FINTA E POMODORINI ESSICCATI

14,00

SFILACCI DI POLLO SAUTÉ CON FUNGO PORCINO

13,00

LE INSALATE

SFIZIOSA: INSALATA VERDE, POMODORI MOZZARELLA E FILETTI DI MANDORLA

8,00

IPO: INSALATA VERDE, RADICCHIO, FUNGHI, POMODORI, BUFALA, ACCIUGHE

8,00

CAPRESE INSALATA VERDE, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI, BASILICO E ORIGANO

8,00

TOSCANA INSALATA VERDE, POMODORI, PROSCIUTTO E PECORINO

8,00

I CONTORNI

INSALATA VERDE

3,00

INSALATA MISTA

4,00

PATATE FRITTE

4,00

VERDURE DI STAGIONE

5,00

BEVANDE

VINO BIANCO O ROSSO LITRO	9,00
ACQUA	2,00
BIRRA PICCOLA 0,2	2,50
BIRRA MEDIA 0,4	5,00
BIBITA PICCOLA 0,2	2,50
BIBITA MEDIA 0,4	5,00
BIRRA IN CARAFFA LT. 1,5	10,00
CAFFÈ	1,50
AMARI E LIQUORI	DA 2,00
SERVIZIO E COPERTO	2,00