



ANTIPASTI

- "Club Sandwich" di ombrina con salsa alla pizzaiola ^(1.3.4.7) € 15,00
- Calamaro ripieno di ricotta, salsiccia, spinaci con crema di pane e limone bruciato ^(1.4.7) € 15,00
- Ricciola marinata in vignarola ^(4.6) € 16,00
- Crudo dal mare ^(2.4) € 35,00
- Crocchette di bollito, salsa verde fiorentina, lattughino stagionale ^(1.3.9) € 14,00

PRIMI PIATTI

- Spaghettoni "Pastificio Agricolo Mancini" alle vongole ^(1.6.14) € 18,00
- Cappellini "Pastificio Agricolo Mancini" estratto di genovese, cannolicchi e caviale affumicato ^(1.4.7.14) € 18,00
- Gnocco gambero rosa con la sua bisque e burro acido ^(1.2.3.4.7.9) € 18,00
- Risotto Acquarello, cremoso al caprino, limone candito, pescatrice alla brace e caffè ^(4.7.8) € 22,00
- Cappellacci alle tre carni con salsa d'arrosto ^(1.3.7.9) € 18,00



SECONDI PIATTI

- Frittura calamari, gamberi e verdure con maionese della casa ^(1.2.4.14) € 18,00
- Rollè di spigola ripieno con morbido di asparagi e insalata russa primaverile ^(3.4.6) € 20,00
- Baccalà in C.B.T., cappotto aromatico e porro al beurre blanc ^(4.7) € 22,00
- Tonno, salsa di limoni, aglio nero, fondo di manzo e bucce di patata ^(1.3.4.9) € 20,00
- Pancia di maialino in C.B.T., purè di mais e chips di mela ^(7.10) € 20,00

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo

- "Club Sandwich" di ombrina con salsa alla pizzaiola
- Calamaro ripieno di ricotta, salsiccia, spinaci con crema di pane e limone bruciato
- Cappellini "Pastificio Agricolo Mancini" estratto di genovese, cannolicchi e caviale affumicato
- Risotto Acquerello, cremoso al caprino, limone candito, pescatrice alla brace e caffè
- Rollè di spigola ripieno con morbido di asparagi e insalata russa primaverile
- Piccola Pasticceria del Valbona
- € 65,00
a persona, bevande escluse

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO DELL'ELENCO ALLERGENI REG.1169/2011

Tutto il nostro pescato subisce un processo di abbattimento della temperatura per poter consentire il consumo anche da crudo

natura e cibo al mare