

Menù Degustazione - Tasting Menu

Polpo Laccato, Fregola al Pesto e Burrata

Glazed Octopus, Fregola with Pesto and Burrata

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Latte, Molluschi*

Baccalà Fritto, Crema di Patate e Peperone Arrosto

Fried Cod, Potatoes Cream and Roasted Red Pepper

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Uova, Pesce, Latte*

Risone con Patate, Riccio e Salicornia

Risone Pasta with Potatoes, Sea Urchins and Samphire

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Pesce, Molluschi*

Spaghettoni con Zafferano, Gambero Rosso e Provola Affumicata

Spaghettoni with Saffron, Red Shrimp and Smoked Provola Cheese

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Crostacei, Latte*

Tonno Rosso in Crosta di Pistacchio, Spuma di Pomodoro e Maionese alla Nocciola

Red Tuna in Pistachio Crust, Tomato Foam and Hazelnut Mayonnaise

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Uova, Pesce, Frutta a guscio*

Dessert a Scelta

Dessert of Your Choice

Prezzo

€ 80.00

IL MENU' DEGUSTAZIONE E ' PROPOSTO ESCLUSIVAMENTE PER L 'INTERO TAVOLO THE TASTING MENU IS PROPOSED FOR THE ENTIRE TABLE

Antipasti

Percorso Crudo (sei crudi frutto della fantasia del nostro Chef) € 35.00

Raw Fish Tasting "FALALELLA" (six raw appetizers created by our Chef)

Allergeni: *Crostacei, Uova, Pesce, Molluschi*

Polpo Laccato, Fregola al Pesto e Burrata € 20.00

Glazed Octopus, Fregola with Pesto and Burrata

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Latte, Molluschi*

Baccalà Fritto, Crema di Patate e Peperone Arrosto € 20.00

Fried Cod, Potatoes Cream and Roasted Red Pepper

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Uova, Pesce, Latte*

Seppia Scottata, Acqua di Pomodoro, Cracker Aglio e Lime € 20.00

Seared Cuttlefish, Tomato Water, Garlic and Lime Cracker

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Soia, Molluschi*

Tartare di Manzo, Salsa Olandese e Tartufo € 20.00

Beef Tartare, Hollandaise Sauce and Truffle

Allergeni: *Uova, Latte*

Primi

Tubettoni con Cozze, Pepe e Pecorino € 20.00

Tubettoni with Mussels, Pepper and Pecorino

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Pesce, Latte, Sedano, Molluschi*

Spaghettoni con Zafferano, Gambero Rosso e Provola Affumicata € 22.00

Spaghettoni with Saffron, Red Shrimp and Smoked Provola Cheese

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Crostacei, Latte*

Risone con Patate, Riccio e Salicornia € 22.00

Risone Pasta with Potatoes, Sea Urchins and Samphire

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Pesce, Molluschi*

Eliche alla Genovese di Tonno € 22.00
Eliche Pasta with Tuna Genovese

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Pesce, Sedano*

Candele Spezzate al Ragout di Podolica € 20.00

Candele Spezzate Pasta with Podolica Meat Sauce

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Latte, Sedano*

Secondi

Tonno Rosso in Crosta di Pistacchio, Spuma di Pomodoro e Maionese alla Nocciola € 24.00

Red Tuna in Pistachio Crust, Tomato Foam and Hazelnut Mayonnaise

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Uova, Pesce, Frutta a guscio*

Frittura Mista di Pesce € 24.00

Mixed Fried Fish

Allergeni: *Cereali contenenti glutine, Crostacei, Pesce, Molluschi*

Branzino, Salsa di Alici e Sedano Rapa, Verdure Marinate € 23.00

Sea Bass, Anchovy and Celeriac Sauce, Marinated Vegetables

Allergeni: *Uova, Pesce, Soia, Sedano*

Pescato del Giorno - al sale; menta e limone; all'acquapazza - (prezzo secondo quantità)

Catch of the Day - salt baked; mint and lemon; tomato sauce - (price according to the quantity)

Allergeni: *Uova, Pesce*

Filetto di Manzo con Salsa ai Porcini € 24.00

Beef Fillet with Porcini Sauce

Selezione di Formaggi Regionali € 15.00

Selection of Cheese from our Region

Allergeni: *Latte*

Dessert

Babà, Crema al Limone e Frutta Poché

€ 8.00

Babà, Lemon Cream and Poché Fruit

Esotico

€ 8.00

Exotic

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio

Finto Gelato 3.0

€ 8.00

Fake Ice Cream 3.0

Allergeni: Uova, Latte, Frutta a guscio

Dessert del Giorno

€ 8.00

Dessert of the Day

Spumone Cetarese

€ 7.00

Spumone Cetarese Ice Cream

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio

Coperto - Cover Charge

Coperto

€ 3.50

Cover Charge

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, oncluso destrosio; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola

2. Crostacei

e prodotti a base di crostacei

3. Uova

e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

4. Pesce

e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. Arachidi

e prodotti a base di arachidi

6. Soia

e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia

7. Latte

e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato)

8. Frutta a guscio

vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis(Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

9. Sedano

e prodotti a base di sedano

10. Senape

e prodotti a base di senape

11. Semi di sesamo

e prodotti a base di semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. Lupini

e prodotti a base di lupini

14. Molluschi

e prodotti a base di molluschi

Nota

Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Il direttore di sala sarà lieto di fornire qualsiasi ulteriore informazione. Grazie
