

Antipasti Crudi di Pesce

Degustazione di Pesce Crudo:** 28 €

*(Tonno Pinna Gialla, Ricciola, Salmone Norvegese, Scampo di Sicilia,
Gamberi Rosso di Mazara del Vallo, Gambero Blu della Nuova Caledonia)*

ALLERGENI: 2, 4, 6, 11

Millefoglie di Tonno, Mozzarella di Bufala, Pomodorini secchi
ed Erba Cipollina** 22 €

ALLERGENI: 4, 7

Tartara di Tonno, Capperi e Cipolla Rossa di Tropea
marinata all'Aceto di Vino Rosso** 20 €

ALLERGENI : 4

Tartara di Ricciola, Avocado e Zest di Lime.** 20 €

ALLERGENI : 4

Ostriche Fresche 5 €

ALLERGENI : 14

Gambero Rosso Di Mazara del Vallo** 5 €

ALLERGENI: 2

Scampo di Sicilia** 4 €

ALLERGENI: 2

Gambero Blu della Nuova Caledonia** 4 €

ALLERGENI: 2

Antipasti di Pesce cucinato

Antipasto Misto di Pesce	22 €
<small>ALLERGENI: 1, 2, 4, 8, 9, 14</small>	
Polipo Croccante su crema di Ceci e Rosmarino	18 €
<small>ALLERGENI: 9, 14</small>	
Gratin di Molluschi e Crostacei	22 €
<i>(Capasanta, Gamberone Argentino, Scampono, Fasolari, Canolicchi)</i>	
<small>ALLERGENI: 1, 2, 7, 14</small>	
Catalana di Polipo e Code di Gambero Argentino con Pomodoro Camone Sardo e Cipolla Rossa di Tropea	20 €
<small>ALLERGENI: 2, 12, 14</small>	
Saute di Vongole Veraci e Cozze con Crostoni di Pane tostato	16 €
<small>ALLERGENI: 1, 14</small>	
Capesante Gratinata	cad. 4,50 €
<small>ALLERGENI: 1, 7, 14</small>	

Antipasti di Terra

Culatello di Zibello D.O.P. Fratelli SPIGAROLI	24 €
“ Selezione Presidio Slow Food “	
<i>Stagionato dai 18 ai 36 mesi, con Pane Toscano Tostato all’Olio Evo</i>	
<small>ALLERGENI: 1</small>	
Pratomagno Toscano Stagionato 18 mesi	15 €
<i>Tagliato al Coltello con Pane Toscano Tostato all’Olio Evo</i>	
<small>ALLERGENI: 1</small>	
Prosciutto di Parma Stagionato 24 mesi	16 €
con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi	
<small>ALLERGENI: 7</small>	
Battuta di Filetto con Tartufo Nero di Norcia (150 gr)	25 €
Fiore Sardo D.O.P. e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi	16 €
con Miele e confettura di Fichi	
<small>ALLERGENI: 7</small>	

Primi Piatti di Pesce

Paccheri di Gragnano del Pastificio Gentile con Ragú di Pesce Spada e Olive Taggiasche <small>ALLERGENI: 1, 4, 9, 12</small>	18 €
Spaghettoni “ Il Valentino Monograno Felicetti “ all’Astice <small>ALLERGENI: 1, 2, 9, 12</small>	30 €
Ziti Corti Rigati del Pastificio Gentile al Polipo leggermente Piccante <small>ALLERGENI: 1, 9, 12, 14</small>	18 €
Linguine “ Monograno Felicetti “ con Fiori di Zucca e Scamponi <small>ALLERGENI: 1, 2, 9</small>	25 €
Fettuccine Fatte in Casa con Vongole Veraci, Pomodorino Pachino, Pinoli e Acciughe <small>ALLERGENI: 1, 3, 8, 9, 12</small>	20 €
Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” al Nero di Seppia <small>ALLERGENI: 9, 12, 14</small>	15 €

Primi Piatti di Terra

Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” con Zafferano e Fiori di Zucca <small>ALLERGENI: 7, 9, 12</small>	16 €
Fusilloni con Pesto di Pistacchio di Bronte e Pomodorino Pachino <small>ALLERGENI: 1, 7, 8</small>	18 €
Spaghettoni “ Il Valentino Monograno Felicetti “ con Pomodorino Pachino e Basilico Fresco mantecato al Parmigiano Reggiano <small>ALLERGENI: 1, 7</small>	10 €
Riso Carnaroli della Riserva San Massimo al Tartufo Nero di Norcia <small>ALLERGENI: 7</small>	18 €
Fettuccine Fatte in Casa al Tartufo Nero di Norcia <small>ALLERGENI: 1, 3, 7</small>	18 €

Secondi di Pesce

Rombo Chiodato Olandese al Forno (porzione minima 800g) ALLERGENI: 2, 4, 9	all'hg	8 €
Branzino Fresco Nazionale a Piacere... (porzione minima 800g) al Forno, al Sale , alla Griglia ALLERGENI: 2, 4, 9	all'hg	6 €
Orata Fresca Nazionale a Piacere... al Forno, alla Griglia ALLERGENI: 2, 4, 9		24 €
Filetto di Ricciola al Forno con Fiori di Zucca e Olive Taggiasche ALLERGENI: 2, 4, 9		24 €
Frittura Mista di Pesce e Verdure (Gamberone Argentino, Scampone, Gamberetti, Calamaro, Alici, Triglie, Zucchine, Carote, Cipolla rossa di Tropea) ALLERGENI: 1, 2, 4, 5, 14		25 €
Salmone Norvegese in Crosta di Pistacchio ALLERGENI: 1, 4, 8		22 €
Tataki di Tonno** con Salsa Guacamole ALLERGENI: 4, 11		22 €
Pesce Spada alla Griglia ALLERGENI: 4		20 €
Astice Canadese alla Catalana con Pomodoro Camone Sardo e Cipolla Rossa di Tropea ALLERGENI: 2, 12	all'hg	9 €
Mazzancolle Tigrate del Mediterraneo** alla Catalana con Pomodoro Camone Sardo e Cipolla Rossa di Tropea ALLERGENI: 2, 12		35 €

Carni alla Brace

Costata alla Fiorentina di Scottona Bavarese alla brace <i>(Pezzatura minima kg. 1.100)</i>	all'hg	6 €
Costata di Scottona Bavarese alla brace <i>(Pezzatura minima hg. 600)</i>	all'hg	6 €
Filetto di Manzo alla brace <i>(250 grammi)</i>		28 €
Tagliata di Controfiletto con Tartufo Nero di Norcia		25 €
Tagliata di Controfiletto con Rosmarino e Pepe Verde		20 €

Secondi di Terra

Costoletta di Vitello alla Milanese <small>ALLERGENI: 1, 3, 5</small>		22 €
Costoletta di Vitello alla Milanese Primavera <small>ALLERGENI: 1, 3, 5</small>		25 €
Cialda di Parmigiano Reggiano croccante, punte di Asparagi al Burro e Uovo <small>ALLERGENI: 3, 7</small>		14 €

Contorni

Melanzane e Zucchine alla Griglia		6 €
Spinaci saltati Aglio, Olio e Peperoncino		5 €
Patate al Forno		4 €
Julienne di Zucchine, Carote e Cipolle Rosse di Tropea Fritte <small>ALLERGENI: 1, 5</small>		6 €
Patate Fritte <small>ALLERGENI: 5</small>		5 €
Insalata Mista di Stagione		5 €
Pinzimonio di Verdure fresche		6 €

Frutta Fresca

Ananas fresco	6 €
Frutti di Bosco freschi con Gelato alla Crema <small>ALLERGENI: 3, 7</small>	8 €
Fragole con Gelato alla Crema <small>ALLERGENI: 3, 7</small>	7 €

Dessert

Tiramisù <small>ALLERGENI: 1, 3, 7</small>	6 €
Crostatina di Pasta Frolla, Crema Pasticcera e Frutti di Bosco freschi <small>ALLERGENI: 1, 3, 7</small>	8 €
Frolla Croccante, Crema di Ricotta, Fragole fresche, Gocce di Cioccolato Fondente e Coulis di Fragole <small>ALLERGENI: 1, 3, 7</small>	7 €
Dolci Pasticceria Moschella	9 €
Sorbetto di Limone con Vodka	7 €
Sorbetto di Mela Verde con Calvados	7 €
Sorbetto al Mandarino e Campari	7 €

Bevande

Minerale SURGIVA “ F.lli LUNELLI “

Sorgente PRA' Dell'ERA - PINZOLO - MADONNA DI CAMPIGLIO

50 cl.	2 €
75 cl.	3 €

Bibite

Coca Cola 330 ml.	4 €
Coca Cola Zero 330 ml.	4 €
Sprite 330 ml.	4 €
Fanta 330 ml.	4 €

Birre Artigianali

JBREW DB5 “Pale Ale Chiara” - 50 cl. <i>Gradazione Alcolica 5,3%</i>	11 €
JBREW RAPSODIA “Aber Ale” - 50 cl. <i>Gradazione Alcolica 6%</i>	11 €

Cocktail

Aperol Spritz	}	8 €
Campari Spritz		
Hugo Spritz		
Americano		
Negroni sbagliato		
Negroni	10 €	
Hendrick's Gin Tonic	10 €	
Monkey 47 Gin Tonic	13 €	

Caffetteria

HARDY CAFFE' MISCELA EUROPA

80% Arabica – 20% Robusta

Caffè Espresso	2,5 €
Caffè Decaffeinato	2,5 €
Caffè Macchiato	3 €
Caffè Doppio	5 €
Caffè d'Orzo	2,5 €
Caffè al Ginseng	3 €
Cappuccino	3 €
Thè Caldo	2 €
Camomilla	2 €

Distillati e Liquori

Grappe:

Storica Bianca	Domenis	7 €
Storica Nera	Domenis	7 €
Storica Secolo	Domenis	7 €
Storica Riserva	Domenis	7 €
Grappa Smoked	Bepi Tosolini	7 €
Agricola	Bepi Tosolini	7 €
I-Legni Barrique	Bepi Tosolini	7 €
Moscato	Bepi Tosolini	6 €
Most "Acquavite"	Bepi Tosolini	7 €

Rum:

Zacapa 23	Guatemala	9 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezuela	9 €
Don Papa	Filippine	9 €

Whisky:

Lagavulin 16 anni	Scozia	9 €
Oban 14 anni	Scozia	8 €
Laphroaig 10 anni	Scozia	7 €
Nikka from The Barrel	Giappone	10 €

Vodka:

Belvedere	Polonia	7 €
Grey Goose	Francia	7 €
Beluga	Russia	7 €

Cognac:

Remy Martin V.s.o.p.	Francia	8 €
Frapin V.s.o.p.	Francia	12 €

Distillati e Liquori

Armagnac:

Bas Armagnac Noir du Catheau de Castex d'Armagnac	Francia	14 €
--	---------	------

Amari:

Storica Amaro	Domenis	5 €
Amaro Tosolini	Bepi Tosolini	5 €
Amaro Jefferson	Vecchio Magazzino Doganale	7 €

Liquori:

Storica Sambuca	Domenis	5 €
Luna Nera <i>Puro infuso di liquirizia 24°</i>	Bepi Tosolini	5 €