

LA CARTA

I CRUDI DEL MERCATO	30
CALAMARI IN PORCHETTA	28
SGOMBRO ALLA BRACE, TERIYAKI DI MELA, RAPE E SCALOGNO	28
INSALATA DI FAGIANO, FOIE GRAS, RADICCHIO, BALSAMICO, TARTUFI DI MARE	30
RISOTTO, CIPOLLA DI SUASA, AGHI DI PINO	30
SPAGHETTI <i>MANCINI "UNDERGROUND"</i> , RICCI DI MARE E PECORINO DI FOSSA	32
PAPPARDELLE RIPIENE DI CACIO E PEPE, CALAMARETTI, VONGOLE, BROCCOLI	30
STRICHETTI, GAMBERI ROSSI, BORLOTTI AL SUGO, ZABAIONE AL ROSMARINO E CURRY	30
PESCATO DEL GIORNO, CAVOLO NERO, BERNESE AL PREZZEMOLO	38
A TUTTO ROMBO - Rombo, consommé ristretto di pelli, vongole e tartufo nero, carciofi, polpettina frita di frattaglie	40
FARAONA COTTA NEL FIENO, CHANTILLY DEI SUOI FEGATINI, ALGHE	35
AGNELLO ALLA ROSSINI, LA SUA SPALLA IN FRICASSEA	38

L'entrée di benvenuto, i pani, la piccola pasticceria

6 euro

Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla stagionalità e reperibilità, possono essere sostituiti con prodotti surgelati. Vi informiamo inoltre che il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In caso di intolleranze alimentari e/o allergie Vi invitiamo ad informare tempestivamente il personale di sala o a consultare l'apposita tabella allergeni che Vi sarà fornita su richiesta.

I MENU' DEGUSTAZIONE vengono realizzati per l'intero tavolo

UNA GIORNATA AL MARE

120

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

CUCCIOLONE E "DiMare" SPRITZ

ALICI, PIADINA, RUCOLA E CIPOLLA

OSTRICA GILLARDEAU, SPUGNOLE, LINGUA DI VITELLO E SALSA VERDE

SGOMBRO ALLA BRACE, TERIYAKI DI MELA, RAPE E SCALOGNO

TOPINAMBUR, UVA FRAGOLA, MANDORLA

BOTTONI DI TRIGLIA, FOIE GRAS, PEPE VERDE

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IN POTACCHIO, CEDRO, ALGHE

COLOMBACCIO, BERNESE AL WHISKEY, CIME DI RAPA, FICHI VERDI CANDITI

PISCO SOUR TROPICALE

CROCCANTINO

I nostri abbinamenti:

Mix pairing

65

Total wine

65

I CLASSICI SEI

100

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

CUCCIOLONE E "DiMare" SPRITZ

CRUDO DI MERCATO ALLA PIZZAIOLA

CALAMARI IN PORCHETTA

PAPPARDELLE RIPIENE DI CACIO PEPE, VONGOLE, CALAMARETTI, BROCCOLI

COSTOLETTA D'AGNELLO ALLA ROSSINI

IL CONIGLIO ALL'ACETO, OMAGGIO ALLA NELLA DEL CASALE

PISCO SOUR TROPICALE

COME UNA MORETTA FANESE

I nostri abbinamenti:

Mix pairing

60

Total wine

60

I CLASSICI QUATTRO

75

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

CALAMARI IN PORCHETTA

SPAGHETTI MANCINI "UNDERGROUND"

FARAONA COTTA NEL FIENO, CHANTILLY DEI SUOI FEGATINI, ALGHE

PISCO SOUR TROPICALE

TORTA DI ROSE

I nostri abbinamenti:

Mix pairing

50

Total wine

50

I DOLCI

TORTA DI ROSE COTTA AL MOMENTO - Gelato al Grand Marnier, panna alla vaniglia (Tempo di attesa 25 minuti)	18
MOUSSE ALL'OLIO EVO, CREMOSO ALLA NOCCIOLA - Caramello al miso, noci pecan e cedro	16
COME UNA MORETTA FANESE - Tenerina caffè e cioccolato, gelato al latte di pecora "Cau & Spada" e limone, moretta soffiata	16
CROCCANTINO - Soufflé ghiacciato allo yogurt "Cau & Spada", amarene di Cantiano, carcadè, arachidi	18
SORBETTO DEL GIORNO	10
GELATO DEL GIORNO	10
VINI DA DESSERT	
UMANI RONCHI, MARCHE BIANCO IGT, MAXIMO BOTRYTIS CINEREA, 2022	13
LA LEPRE E LA LUNA, VINO AROMATIZZATO ALLE VISCIOLE, SELVA, 2022	15
CASCINA BARICCHI, REGINA DI FELICITA', MOSCATO	12
CHATEAU D'YQUEM, SAUTERNES, 2001, SAUVIGNON E SEMILLON	75
ABBINAMENTO ANALCOLICO	
SUCCO DI ANANAS E MENTA	10