

LA CARTA

I CRUDI DEL MERCATO - quattro passaggi	40
INSALATA DI MARE, CECI AL ROSMARINO, ZUPPETTA DI VONGOLE ALL'OLIO EVO	32
CALAMARI ALLA BRACE - tartufo nero, pecorino di fossa polveri mediterranee	32
VERZA, PATATE, OLIVE E RAFANO	25
RISOTTO, CIPOLLA DI SUASA, AGHI DI PINO	30
SPAGHETTI FRESCHE ALLA CHITARRA AOP, RICCI DI MARE E PECORINO DI FOSSA	35
RAVIOLINI DI RAGUSE, BORLOTTI E SCAMPI	35
PAPPARDELLE RIPIENE DI CACIO E PEPE, CALAMARETTI, VONGOLE, BROCCOLI	30
PESCATO DEL GIORNO, CAVOLO NERO, BERNESE AL PREZZEMOLO	40
SCALOPPINI DI RICCIOLA AL LIMONE, PANCETTA D'AGNELLO E TACCOLE	38
LEPRE, SALSA CIVET, CASTAGNE, CORBEZZOLO E GIARDINIERA DI CACHI	38
AGNELLO ALLA ROSSINI, LA SUA SPALLA IN FRICASSEA	40
L'entrée di benvenuto, i pani, la piccola pasticceria	10 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	
OSTRICA GILLARDEAU, GINEPRO E POMPELMO	
VERZA, PATATE, OLIVE E RAFANO	
MORA ROMAGNOLA, CHIMICHURRI GUSTO PORCHETTA, SALSA ALLE PRUGNE E BIRRA	
BOTTONI DI TRIGLIA, FOIE GRAS, PEPE VERDE	
SEPIOLINA FRITTA, MAIONESE DEI SUOI FEGATI, SAOR E ZENZERO	
COLOMBACCIO, BERNESI AL WHISKEY, CICORIETTE	
VINO DI PESCHE	
ROCHER ALLA ROBIOLA DI PECORA E CIOCCOLATO BIANCO, ALLORO E AMARENE DI CANTIANO	
<i>I nostri abbinamenti:</i>	
<i>Mix pairing</i>	65
<i>Total wine</i>	65
 I CLASSICI SEI	100
IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO	
CUCCIOLONE E "DiMare" SPRITZ	
TARTARE DEL GIORNO, MELA VERDE, SHISO VERDE E PEPERONE VERDE	
INSALATA DI MARE, ZUPPETTA DI VONGOLE ALL'OLIO EVO	
SPAGHETTI FRESCHE ALLA CHITARRA AOP, RICCI DI MARE E PECORINO DI FOSSA	
LEPRE, SALSA CIVET, CASTAGNE, CORBEZZOLO E GIARDINIERA DI CACHI	
MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IN POTACCHIO, CEDRO E ALGHE	
VINO DI PESCHE	
MONTEBIANCO - Castagne di Montefiore, gelato alla panna, salsa al cioccolato, corbezzolo e meringa croccante	
<i>I nostri abbinamenti:</i>	
<i>Mix pairing</i>	60
<i>Total wine</i>	60
 I CLASSICI QUATTRO	80
IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO	
VERZA, PATATE, OLIVE E RAFANO	
RAVIOLINI DI RAGUSE, BORLOTTI E GAMBERI ROSA	
SCALOPPINI DI RICCIOLA AL LIMONE, PANCAZZA D'AGNELLO E TACCOLE	
VINO DI PESCHE	
TORTA DI ROSE - Gelato di latte pecora "Cau & Spada" e spuma agli agrumi	
<i>I nostri abbinamenti:</i>	
<i>Mix pairing</i>	50
<i>Total wine</i>	50

I DOLCI

MONTEBIANCO - Castagne di Montefiore, gelato alla panna, salsa al cioccolato, corbezzolo e meringa croccante	16
MOUSSE ALL'OLIO EVO, CREMOSO ALLA NOCCIOLA - Caramello al miso, noci pecan e cedro	16
TORTA DI ROSE - Gelato di latte pecora "Cau & Spada" e spuma agli agrumi	18
ROCHER ALLA ROBIOLA DI PECORA E CIOCCOLATO BIANCO, ALLORO E AMARENE	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
ABBINAMENTO ANALCOLICO	
SUCCO DI ANANAS E MENTA	10