

## LA CARTA

I CRUDI DEL MERCATO	30
SEPIE IN PORCHETTA	28
AGNELLO TONNATO, FEGATI DI RAGUSE E SENAPE	30
PISELLI, ACETOSA E MISO DI SQUACQUERONE	25
RISOTTO, CIPOLLA DI SUASA, AGHI DI PINO	30
SPAGHETTI <i>MANCINI "UNDERGROUND"</i> , RICCI DI MARE E PECORINO DI FOSSA	32
SPAGHETTI QUADRATI BARILLA "AL BRONZO", SCAMPI, LIMONE E SALICORNIA	30
PAPPARDELLE RIPIENE DI CACIO E PEPE, CALAMARETTI, VONGOLE, PISELLI	30
STRICHETTI, GAMBERI ROSSI, BORLOTTI AL SUGO, ASPARAGINE, ZABAIONE AL ROSMARINO E CURRY	30
PESCATO DEL GIORNO, ASPARAGI VERDI, 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

OSTRICA GILLARDEAU, SHISO VERDE, FRAGOLE E SCALOGNO PICCANTE

PISELLI, ACETOSA E MISO DI SQUACQUERONE

AGNELLO TONNATO, FEGATINI DI RAGUSE E SENAPE

BOTTONI DI TRIGLIA, FOIE GRAS, PEPE VERDE

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IN POTACCHIO, CEDRO, ALGHE

COLOMBACCIO, BERNESE AL WHISKEY, SPINACINO, FICHI VERDI CANDITI

PISCO SOUR TROPICALE

CROCCANTINO - SOUFFLE GHIACCIATO ALLO YOGURT DI "CAU & SPADA", AMARENE E CARCADÉ

*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

SEPIE IN PORCHETTA

PAPPARDELLE RIPIENE DI CACIO PEPE, VONGOLE, CALAMARETTI, PISELLI

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

PISELLI, ACETOSA E MISO DI SQUACQUERONE

SPAGHETTI QUADRATI BARILLA "AL BRONZO", SCAMPI, LIMONE E SALICORNIA

FARAONA COTTA NEL FIENO, CHANTILLY DEI SUOI FEGATINI, ALGHE

PISCO SOUR TROPICALE

TORTA DI ROSE, GELATO AL GRAND MARNIER, PANNA ALLA VANIGLIA

*I nostri abbinamenti:*

*Mix pairing*

50

*Total wine*

50

## I DOLCI

TORTA DI ROSE - Gelato al Grand Marnier, panna alla vaniglia	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
<b>VINI DA DESSERT</b>	
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
<b>ABBINAMENTO ANALCOLICO</b>	
SUCCO DI ANANAS E MENTA	10