

IL MENU



*"Zefiro torna,  
e 'l bel tempo rimena,"*

## “intro,,

### GAMBERONI IN PASTA KATAIFI

Con salsa agrodolce leggermente piccante (1,2)

### IL VAPORE DI MARE

Polpo, capasanta, mazzola, ombrina e gambero, datterino giallo, foglie di sedano, lime, estratto d'astice, sale al mirtillo (2,4,9)

### IL VITELLO

cotto a bassa temperatura con bottarga d'uovo, capperi disidratati, salsa tonnata, pane carasau, pomata di peperone piquillo (1,3)

### LA MELANZANA ARROSTITA

ricotta di pecora mantecata, mandorle tostate, olive taggiasche, riccioli di sedano, pesto di basilico in polvere, vele di parmigiano e rapa rossa (7,8,9)

## “per continuare,,

### IL FRITTO

di gamberoni, calamari e verdure con grattata di limone (1,2,14)

### LO SPIEDO DI MARE

con ombrina, pescatrice, gamberone e calamaro, pinoli tostati, consistenza di basilico su melanzana campana agrodolce (1,4,8,9)

### IL POLPO ARROSTITO

con salsa tatziki, olive taggiasche, datterino, melone e cetriolo (7)

### L'ENTRAÑA

con tortino di patate, sale affumicato, olio EVO (7,8)

## “per cominciare,,

*La pasta fresca è prodotta dai nostri chef utilizzando farine biologiche del territorio, ottenute da grani antichi e macinati a pietra dal molino Pransani di Sogliano al Rubicone*

### I PACCHERI DEL PASTIFICIO MANCINI

con ragù di tonno fresco e finocchietto selvatico (1,4,7,9)

### GLI GNOCCHETTI

di ricotta al lime e basilico con capasanta, bottarga di muggine di Cabras e mizuna (1,74)

### LA CHITARRINA

AOP con vongole nostrane sgusciate e pane croccante aromatizzato(1,3)

### GLI STROZZAPRETI

con pesto di rucola, mandorle, pistacchi e menta, gamberoni stracciatella di bufala, zucchine a julienne e i suoi fiori (1,2,7,8)

## “di contorno,,

### PATATE CHIPS

(1)

### TORTINO DI PATATE

(7)

### MELANZANA CAMPANA AGRODOLCE

con olive, capperi e datterino (9)

### IL PINZIMONIO

(8,9)

## “i crudi,,

### IL CRUDO

(2,4,5,8,14)

### LO SCAMPO AL PZ

(2)

### IL GAMBERO ROSSO AL PZ

(2)

### L'OSTRICA AL PZ

(14)

### LA TARTARE DI TONNO ALLA MEDITERRANEA

(4)

### IL SASHIMI DI TONNO

(4)

### IL SASHIMI DI OMBRINA

(4)

### SERVIZIO, PANE E PIADINA FATTA IN CASA CON LA RICETTA DELLA NONNA -

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo, è stato sottoposto a amenti di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

I prodotti utilizzati sono prevalentemente freschi e a miglio zero

**1 CEREALI** CONTIENE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI DA GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT

**2 CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

**3 UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA

**4 PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE

**5 ANACARDI** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

**6 SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA

**7 LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE

**8 FRUTTA A GUSCIO** E I LORO PRODOTTI FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI MANDORLE, COCCIOLE, NOCI, NOCI ACAGIÙ

**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 SOLFITI** IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG

**13 LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

**14 MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI