



Benvenuti al Girone dei Golosi, dove scoprire la **cucina artigianale di pesce**, creata con ingredienti freschi e scelti con cura

Simone seleziona con cura il pesce fresco del Mare Adriatico e prodotti di piccoli artigiani italiani. Veronica, sommelier, sceglie vini da cantine italiane e internazionali, ognuna con una storia da raccontare. Da due anni, il mare è la nostra ispirazione per creare piatti sempre nuovi e sorprendenti.

Il nostro menù offre **tre percorsi degustazione:**

- Amore per il Mare
- Il Mare Adriatico
- Il Mare Senza Confini

I piatti dei percorsi sono disponibili anche singolarmente.

**Per tavoli con più di sei ospiti, è richiesto un menù concordato e uguale per tutti, al fine di garantire il miglior servizio possibile.**

**\*Vi invitiamo a informarci di eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento dell'ordine.**

**\*\*Per garantire la massima qualità, alcuni prodotti sono stati sottoposti a un abbattimento rapido di temperatura e conservati a -18°C**

**COPERTO 3**

**ACQUA 2,5**

# IL MARE E LE SUE CRUDITÀ

## I NOSTRI CRUDI DI MARE ESPRIMONO TUTTA LA FRESCHEZZA DEL PESCATO DEL GIORNO

### **SASHIMI DI PESCATO (DISPONIBILE ANCHE SCOTTATO A VAPORE) 20**

*servito con olio all'arancia e acqua di foglie di fico* (4)

### **OSTRICHE**

*secondo disponibilità di mercato* (14)

### **SELEZIONE DI OSTRICHE 25**

*un percorso di 4 differenti ostriche secondo la disponibilità del mercato* (14)

### **CROSTACEI AL PEZZO**

*Gambero rosso di Mazara* 5

*Scampi Porcupine* 4

*Mazzancolle dell'Adriatico* 4

*Cannocchie dell'Adriatico* 3

### **SELEZIONE DI CROSTACEI 25**

*Gambero rosso di Mazara (2PZ), scampi Porcupine (2 PZ), mazzancolle dell'Adriatico (2 PZ),  
cannocchie dell'Adriatico (2PZ)* (2)

### **PLATEAU ROYAL DI CRUDITÀ**

*Selezione di carpacci di pescato, crostacei, molluschi e conchiglie secondo disponibilità di  
mercato* (2,4,14)

**PLATEAU ROYAL SILVER (PER 1 PERSONA) 40**

**PLATEAU ROYAL GOLD (PER 2-3 PERSONE) 90**

**PLATEAU ROYAL PLATINUM (PER 3-4 PERSONE) 120**

# AMORE PER IL MARE

MENÙ DEGUSTAZIONE IN 3 PORTATE PER SCOPRIRE I SAPORI E I PROFUMI

AVVOLGENTI DEL MARE

## SASHIMI DI PESCATO (DISPONIBILE ANCHE SCOTTATO A VAPORE)

*servito con olio all'arancia e acqua di foglie di fico* (4)

## I LOVE CROSTACEI

*Spaghetti di grano duro "pastificio Mancini", bisque di crostacei, pomodorini e basilico* (1,2,4,7)

## I NOSTRI GRATINATI

*Conchiglie, molluschi e pesci gratinati secondo disponibilità di mercato* (1,2,4,14)

**Prezzo menù degustazione 50**



## PERCORSO VINI IN ABBINAMENTO SUGGERITO

**3 calici 20 euro**

**1 cocktail e 2 calici 23 euro**

Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo

# IL MARE ADRIATICO

MENÙ DEGUSTAZIONE IN 5 PORTATE CHE CELEBRA I SAPORI DEL MAR ADRIATICO

## SASHIMI DI PESCATO (DISPONIBILE ANCHE SCOTTATO A VAPORE)

*Servito con olio all'arancia e acqua di foglie di fico* (4)

## GAMBERO A COLORI

*Tortelli di pecorino romano "caseificio Deroma", gambero rosso crudo con la sua emulsione, limone e camomilla* (1,2,3,4,7)

## STORIE E TRADIZIONI

*Spaghetti di grano duro "pastificio Mancini", burro e alici, aglio nero di Norcia, agrumi e pane sfritto alle erbe* (1,4,7)

## LA NOSTRA ZUPPETTA DI MARE

*Trancetti di pesce secondo disponibilità scottati, crostacei crudi e molloschi, ristretto di zuppetta e crostini di pane* (1,2,4,14)

## TONNO ROSSO AL CARBONE

*Tonno rosso del Mediterraneo scottato, panzanella, cipolla rossa, basilico e salsa di peperone giallo bruciato* (1,4)

**Prezzo menù degustazione 60**



## PERCORSO VINI IN ABBINAMENTO SUGGERITO

**3 calici 20 euro**

**4 calici 25 euro**

**1 cocktail e 3 calici 28 euro**

Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo

# IL MARE SENZA CONFINI

MENÙ DEGUSTAZIONE IN 7 PORTATE PER SCOPRIRE LA GENEROSITÀ E LE  
MERAVIGLIE DEL MARE

## SELEZIONE DI OSTRICHE

*due ostriche tra quelle disponibili secondo mercato*

## SASHIMI DI PESCATO (DISPONIBILE ANCHE SCOTTATO A VAPORE)

*servito con olio all'arancia e acqua di foglie di fico* (4)

## GAMBERO A COLORI

*Tortelli di pecorino romano "caseificio Deroma", gambero rosso crudo con la sua emulsione, limone e camomilla* (1,2,3,4,7)

## MARE E TERRA

*Tubini di grano duro "pastificio Mancini", calamaretti, cozze, sgombro, cardoncelli, crema di fagioli e zucca* (1,4,14)

## LA NOSTRA IDEA DI ACQUA PAZZA

*trancio di pescato, acqua di pomodori, olio all'aglio, alghe e maionese di pomodori* (4)

## TONNO ROSSO AL CARBONE

*Tonno rosso del Mediterraneo scottato, panzanella, cipolla rossa, basilico e salsa di peperone giallo bruciato* (1,4)

## GRILLED FISH BELLY

*Spiedone di ventresca di pescato (secondo disponibilità) scottato in piastra. il suo fondo bruno, insalata bruciata e beurre blanc* (4,7)

**Prezzo menù degustazione 70**



## PERCORSO VINI IN ABBINAMENTO SUGGERITO

**3 calici 20 euro**

**5 calici 30 euro**

**1 cocktail e 3 calici 28 euro**

Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo

# MENÙ A LA CARTE

## I PIATTI DI MARE E DI TERRA

### LA NOSTRA ZUPPETTA DI MARE 25

*Trancetti di pesce secondo disponibilità scottati, crostacei crudi e molloschi, ristretto di zuppetta e crostini di pane* (1,2,4,14)

### TONNO ROSSO AL CARBONE 25

*Tonno rosso del Mediterraneo scottato, panzanella, cipolla rossa, basilico e salsa di peperone giallo bruciato* (1,4)

### GRILLED FISH BELLY 25

*Spiedone di ventresca di pescato (secondo disponibilità) scottato in piastra. il suo fondo bruno, insalata bruciata e beurre blanc* (4,7)

### CROSTACEI AL SALE 30

*Selezione di crostacei cotti su lastra di sale ed erbe di macchia* (2)

### I NOSTRI GRATINATI 30

*Crostacei, molluschi, conchiglie e pesci secondo disponibilità di mercato* (1,2,4,14)

### GRAN FRITTO DI MARE DEL GIRONE 25

*Crostacei, molluschi e pesci secondo disponibilità dei mercati ittici nazionali* (2,4,14)

### PARMIGIANO REGGIANO 50 MESI 14

*Parmigiano Reggiano di bianca modenese "caseificio Rosola" 50 mesi con aceto balsamico tradizionale "acetaia Paltrinieri"* (7)

### LA COTOLETTA PETRONIANA 25

*Bistecca di vitello con osso panata e fritta, prosciutto e Parmigiano Reggiano 30 mesi "Caseificio Rosola"* (1,3,7,9)

### FOGLIE D'AUTUNNO 16

*Millefoglie di zucca, spuma di erborinato di capra, mostarda e amaretto* (1,3,7)

### LA NOSTRA GIARDINIERA 10

*secondo la disponibilità della campagna, seguendo le stagioni, la nostra giardiniera artigianale*

# I PIATTI DI PASTA

## **GAMBERO A COLORI 20**

*Tortelli di pecorino romano "caseificio Deroma", gambero rosso crudo con la sua emulsione, limone e camomilla* (1,2,3,4,7)

## **STORIE E TRADIZIONI 18**

*Spaghetti di grano duro "pastificio Mancini", burro e alici, aglio nero di Norcia, agrumi e pane fritto alle erbe* (1,4,7)

## **MARE E TERRA 20**

*Tubini di grano duro "pastificio Mancini", calamaretti, cozze, sgombro, cardoncelli, crema di fagioli e zucca* (1,4,14)

## **I TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE 16**

*Tortellini della tradizione con le migliori carni "Macelleria Zivieri" e Parmigiano Reggiano 30 mesi "caseificio Rosola"* (1,3,7,9)

## **IL MEGLIO DEL FILETTO ALLA ROSSINI 18**

*Gnocchi di patate, fondo del filetto alla Rossini, tartare di fassona "Macelleria Zivieri", tartufo nero* (1,3,7)

## **TESORI..D'ITALIA 18**

*Chicche di ricotta di bianca modenese "caseificio Rosola", zafferano di Norcia, Parmigiano Reggiano 30 mesi "caseificio Rosola, porro croccante e mandorle in scaglie* (1,3,7,8)

## **URBI ET ORBI: LA CACIO E PEPE 14**

*Rigatoni di grano duro "pastificio Mancini" risottati con brodo di Parmigiano Reggiano "caseificio Rosola", pecorino romano "caseificio Deroma" e pepe* (1,7)

# I CONTORNI

## **QUEL CHE CI OFFRE LA CAMPAGNA 7**

*Chiedi allo staff quali sono le proposte fresche del giorno in base alle disponibilità delle aziende agricole del nostro territorio*

# I NOSTRI COCKTAIL

IN COLLABORAZIONE CON



GIN TONIC "IL CLASSICO" | GIN BERTAGNOLLI 10

ETNA TONIC | GIN IONICO - BITTER FRATELLI PISTONE 12

...WOW FISH TONIC TWIST 12

LIMONATA S.G. | LIQUORE LIMONE VERDELLO - GIN TESTA CODA 10

NEGRONI DEL FORNITORE | MASTRO BITTER - VERMOUTH ROSSO  
SEMY-DRY SENERA - PIERO DRY GIN 12

VRMTH 1920 | MASTRO VERMOUTH DRY BIANCO - SODA 8

CENTO% GIRONE | VERMOUTH ROSSO - BIANCOSARTI ALLE OLIVE -  
BITTER AL CACAO 12

SERGEANTE BITTERS SODA A RAPPORTO! 10

MARGRAPPITA E FIESTA! 10



## I NOSTRI FORNITORI

Ormai parte integrante e fondamentale del nostro lavoro, senza di loro non saremmo in grado di fornirvi le materie prime di qualità che tutti i giorni mettiamo nei nostri piatti, sono i nostri fornitori e, dato il rapporto che abbiamo instaurato, anche amici:

*Pastificio Mancini - Pasta di grano duro*

*Zangirolami - Riso IGP del Delta del Po*

*Pilafish - Pesce fresco e crostacei e ostriche*

*Viviani - Pesce fresco e crostacei*

*Macelleria Zivieri - Carni bovine, suine e selvaggina*

*Caseificio Rosola - Parmigiano Reggiano e ricotta*

*Fattoria Lucciano - Caciocavallo stagionato*

*Luca di Piero - Olio EVO, nocciole, pasta di nocciole e vino*

*Fratelli Macera - Olio Evo*

*Bosco Torto coltivazioni etiche - Zafferano, aglio nero, farina di canapa*

*Norcineria Mariotti - Tartufo nero di Norcia*

*Acetaia Paltrinieri - Aceto balsamico tradizionale di Modena*

*Molino Quaglia - Farine Petra - Farina per grandi lievitati, pane, focacce e pasta all'uovo*

*Spiriteca Bologna - Spirits e alto grado*