

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