I NOSTRI COCKTAIL

IN COLLABORAZIONE CON

GIN TONIC"IL CLASSICO" | GIN BERTAGNOLLI 8

Abbinamento consigliato: Gambero a colori

ETNA TONIC | GIN IONICO - AMARO INDIGENO 12

Abbinamento consigliato: Gran Crudo del Girone

...WOW FISH TONIC TWIST 12

Abbinamento consigliato: Carpacci e crudità

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

Abbinamento consigliato: Carpacci e crudità

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

Abbinamento consigliato: Il meglio del filetto alla Rossini

VRMTH 1920 | VERMOUTH DRY BIANCO CONTROCORRENTE - SODA 8

Abbinamento consigliato: Ostriche

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

Abbinamento consigliato: Sentieri di montagna

SERGENTE BITTERSSSSODA A RAPPORTO! 10

Abbinamento consigliato: Sentieri di montagna

MARGRAPPITA E FIESTA! 10

Abbinamento consigliato: Carpacci e crudità

IL MIO CUORE NEL PIATTO

MENU' DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

2 PASTE, 2 PIETANZE/CRUDITA', 1 DOLCE 50

2 PASTE, 3 PIETANZE/CRUDITA' 55

Lasciati tentare dalle creazioni dello chef Simone Nannini in un percorso alla scoperta di cucina che pizzica dalle sue origini emiliane e dai viaggi fatti con Veronica.

Il menù si intende uguale per tutto il tavolo
Rimangono esclusi: ostriche, gran crudo e crostacei

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie e intolleranze alimentari al momento dell'ordine.

Per garantire una migliore qualità alcuni prodotti sono stati sottoposti ad un abbattimento rapido di temperatura e conservati a-18°C.

IN CASO DI PIÙ DI SEI OSPITI PER TAVOLO SI RICHIEDE IL MENÙ CONCORDATO E UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO PER GARANTIRE IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE

LE CRUDITA'

OSTRICHE

secondo disponibilità di mercato

SELEZIONE DI CROSTACEI 25

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

CARPACCIO DI PESCATO SECONDO DISPONIBILITÀ 20

servito in acqua di ribes e lime, finocchio e finocchietto (4)

TONNO, ROSSO E FUMO 20

tartare di tonno rosso del Mediterraneo, capperi di pantelleria e pomodori alla brace (4)

GRAN CRUDO DEL GIRONE 38

Tonno rosso del Mediterraneo, pescato del giorno, gambero rosso di Mazara, mazzancolla dell'Adriatico, cannocchia dell'Adriatico, scampi Porcupine, capasanta, ostrica Cocollos, cozze pelose, tagliatella di seppia, fasolari (2,4)

CAPRIOLO NEL BOSCO 20

Tartare di capriolo "macelleria Zivieri" affumicato alle foglie di ulivo, maionese alle nocciole, insalatina di funghi freschi e tartufo nero (3,8)

LA PASTA

CARBO-MARE 18

Mezze maniche di grano duro "pastificio Mancini", crema di uovo e pecorino, crudità di seppia col suo nero e katsuobushi (1,3,4,7,14)

GAMBERO A COLORI 20

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

GLI SPAGHETTI DEL RE 25

Spaghetti di grano duro "pastificio Mancini", astice e crostacei secondo disponibilità, guazzetto di pomodorini e crostacei, basilico (1,2,,4,7)

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)

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)

TAGLIATELLA, ANIMELLA E CUORE 18

Tagliatelle, animelle, carciofi col loro fondo e liquirizia (1,3,7)

PER NON DIMENTICARE LE ORIGINI..

LE TAGLIATELLE AL RAGÙ 12

Ragù di nostra produzione con carni di fassona piemontese, mora romagnola e fegatini di pollo "Macelleria Zivieri" (1,3,9)

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)

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)

SUA MAESTA' LA CARBONARA 16

Spaghettoni di grano duro "pastificio Mancini" , pecorino romano "caseificio Deroma" , guanciale di mora romagnola "Macelleria Zivieri, uovo (1,3,7)

I CONTORNI

(1,3,7,10)

LA NOSTRA GIARDINIERA 7

INSALATINA DI MISTICANZA E MELA VERDE 5

VERDURE CROCCANTI MARINATE CON SENAPE IN GRANI 6

LE PIETANZE

UN MERLUZZO IN VIAGGIO 22

Filetto di merluzzo in olio cottura, beurre blanc al limone, porro appassito e mandorle (4,7,8)

POLIPO INDIAVOLATO 25

Polipo del mar Mediterraneo piastrato, spuma di patate, olive taggiasche e salsa di 'nduja e pomodoro (1,4)

TONNO ROSSO TONNATO 25

Tonno rosso del Mediterraneo scottato, salsa tonnata di tonno rosso, capperi e gel di agrumi (4)

I NOSTRI GRATINATI 30

Crostacei, molluschi, conchiglie secondo disponibilità di mercato e verdure gratinati (1,2,4,14)

GRAN FRITTO DI MARE DEL GIRONE 20

Gamberi rosa siciliani, scampi, calamari e pesciolini dell'Adriatico (secondo disponibilità) (2,4)

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ROSA 25

Gamberi rosa siciliani e calamari dell'Adriatico (2,4)

SENTIERI DI MONTAGNA 25

Cervo cotto a 52°C macelleria Zivieri, fungo porcino, riduzione di vino rosso, fondo bruno e polvere di erbe aromatiche (7)

SFUMATURE 25

Filetto di mora romagnola "Macelleria Zivieri" in crosta aromatica, millefoglie di patate, composta di mele e anice stellato, saba

ELOGIO ALL'INVECCHIAMENTO 16

Occelli al Barolo
Parmigiano Reggiano 50 mesi di razza "Bianca Modenese" del "Caseificio Rosola" di Zocca
Caciocavallo stagionato 72 mesi Az. Agricola Lucciano (7)

ORTO D'AUTORE 16

Verdure di stagione spadellata, spuma di zabaione di Parmigiano Reggiano 30 mesi "caseificio Rosola" e terra di carrube (1,3,7)

I DOLCI

SOGNANDO SURRIENTO 8

Babà al limoncello, lemon curd e panna montata (1,3,7)

Abbinamento fuoripista: Sakè Kodakara Yuzu 7

FERRARA-VITERBO ANDATA E RITORNO (VEGANO, NO GLUTINE, NO LATTOSIO) 9

Tenerina, ricotta e spuma di nocciole della Tuscia, crema di olio EVO della Tuscia (8)

Abbinamento fuoripista: Passito di sagrantino - Az. Agr. Luca Di Piero 8

IL NOSTRO RICORDO DI UN CAFFE' VIENNESE 8

Mousse di cioccolato fondente, crema di mascarpone, gel di frutti rossi, soffice di cioccolato e scaglie di mandorle (3,7,8)

Abbinamento fuoripista: Dolce Matilde malbo gentile passito - Terraquilia 8

DOLCI MOMENTI DA CONDIVIDERE 15 (IDEALE PER 2-3 PERSONE)

Golosone ai due cioccolati, crema di nocciola "azienda agricola Luca di Piero" e panna montata con granella di nocciola della Tuscia (1,3,7,8)

Abbinamento fuoripista: Vino santo del Trentino 2005 - Gino Pedrotti 10

I BISCOTTI DEL GIRONE 5

MARITOZZO ALLA PANNA 5 (1,3,7)

I SORBETTI ARTIGIANALI "CREMERIA NANNINI" 6

OPPURE UN CALICE FINALE PER COCCOLARSI

PASSITO DI PANTELLERIA BUKKURAM SOLE D'AGOSTO – DE BARTOLI 10

VERMOUTH NUMERO 1 – RAINA 7

VINO SANTO DEL TRENTINO 2005 - PEDROTTI 10

DOLCE MATILDE MALBO GENTILE PASSITO - TERRAQUILIA 8

PASSITO DI SAGRANTINO - AZ. AGR. LUCA DI PIERO 8

CAFFE'

ESPRESSO - DECAFFEINATO - ORZO 2

CORRETTO 3

TISANE E INFUSI 4

AMARI

LIQUORE DI MIRTO SPONTANEO DI ORIGASOLO 5
ERRANTE "AMARO DEL CIOCIARO BIONDO" 5
AMARO INDIGENO "IL BACIO DEL CULCANO" 5
LIQUORE DI NOCINO DI MONTAGNA 5
N'AMARO "NATURALMENTE ROMA" 5
MALIQUÒ "L'AMARO BALSAMICO DI TANTE ERBE" 5
ADRIANO "L'AMARO DI TIVOLI" 5
AMARO ARTISTA "ALTO TASSO DI ISPIRAZIONE" 5
LIQUORE DI LIMONE VERDELLO "TURIDDU" 5
LIQUIRIZIA DELL'APPENNINO 5

GRAPPE

LIQUORE DI GRAPPA DI LAMPONE – DISTILLERIA FRANCESCO 5
TENUTA MONTEMAGNO – TABACCUM 6
MONPRÀ – BERTA 6
GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA - DIST. VALVERDE 5
JAGERSCHNAPS – DISTILLERIA AQUILEIA 5
GRAPPA DI MOSCATO –SIBONA 6
K24 KORALIS – BERTAGNOLLI 5
GRAPPA DI MOSCATO GIALLO – BERTAGNOLLI 5
AMARA – ERBE DI MONTAGNA – BERTAGNOLLI 5
LA GRAPPA DI FALCONERO – TERRAQUILIA 5

RUM

RUM DIPLOMATICO RISERVA - DIPLOMATICO - VENEZUELA 6
RUM NATURALE BIANCO VAVAL REL 4.0 - CLAIRIN - CARAIBI 8
RUM HAMPDEN ESTATE - HAMPDEN - JAMAICA 8
RUM EL DORADO 12 - EL DORADO - GUYANA 7

WHISKY

WHISKY TALISKER 10 Y.O. - TALISKER - SCOZIA 8
WHISKY 8 Y.O. - PORT ASKAIG - SCOZIA 8
NIKKA DAYS - NIKKA - GIAPPONE 7
NIKKA FROM THE BARRELL - NIKKA - GIAPPONE 9

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
Frantoio Orlandi - 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 dalla Giovanna - Farina per grandi lievitati e pasta all'uovo
Molino Gaspari - Farina per pane e focaccia Km 0