

# MENU' DEGUSTAZIONE

## I CRUDI DEL CUORE

5 PORTATE 55€

GAMBERO ROSSO DI MAZARA, LA SUA EMULSIONE E GRANITA DI MOJITO

OSTRICA SANDALIA DALLA SARDEGNA, NOCCIOLA DELLA TUSCIA, CROCCANTE AL  
CAFFÈ

FUSILLO "CARLA LATINI" MANTECATO IN EMULSIONE DI POLIPO, TARTARE DI PESCATO  
DEL GIORNO E TARTUFO NERO ESTIVO DI NORCIA

SGOMBRO IN SAOR

ASTICE, ACQUA DI COCOMERO, POMODORO, BASILICO E PEPE DI SICHUAN

## IL TUO CUORE NEL PIATTO

5 PORTATE 48€

5 PORTATE A SCELTA TRA LE PROPOSTE DELLA CARTA

(ESCLUSO IL GRAN CRUDO DEL GIRONE)

2 ANTIPASTI, 1 PRIMI, 1 SECONDO, 1 DOLCE

## IL MIO CUORE NEL PIATTO

7 PORTATE 58€

7 PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF SIMONE NANNINI

IL MENÙ SI INTENDE UGUALE PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

*"La cucina di per sé è scienza, sta al cuoco farla diventare arte."*

*[Gualtiero Marchesi]*

VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELL'ORDINE. È DISPONIBILE UN MENÙ DEDICATO.

PER GARANTIRE UNA MIGLIORE QUALITÀ ALCUNI PRODOTTI SONO STATI SOTTOPOSTI AD UN ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E CONSERVATI A -18°C.

# ANTIPASTI

## I RICORDI DELLE ORIGINI...DI VERONICA

LA NOSTRA IDEA DI CODA ALLA VACCINARA 14

## AUTUNNO IN CAMPAGNA

ZABAIONE DI PARMIGIANO REGGIANO, TERRA DI CARRUBA, ZUCCA, RAVANELLO, CAROTA, SEDANO, BIETA E MAIONESE AL RAFANO 13

## ANIMELLA MIA

ANIMELLE CROCK, CREMA DI ZUCCA, PORRO BRUCIATO, LIQUIRIZIA 14

## SAPORE DI MARE

POLIPO, GAMBERO ROSSO DI MAZARA, COZZE, BATTUTO DI OLIVE, BRODETTO DI SCAMPI E MERINGA SALATA DI ALGHE 14

## LA TRIGLIA!!!

TRIGLIA DI SCOGGIO PIASTRATA, LA SUA RIDUZIONE, BRICIOLE DI PANE CROCCANTE, CREMA DI AGLIO DOLCE E GEL DI PREZZEMOLO 14

## LA SEPPIA TRA PUGLIA E SICILIA

TAGLIATELLA DI SEPPIA CRUDA, FAVE ED EMULSIONE DI ARANCIA 14

# PRIMI PIATTI

## A CASA DEI NONNI...

BOTTONI CON ESTRATTO DI POMODORI CONFIT, INFUSIONE DI BASILICO E SALSA DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI 15

## RICORDI DELL'OLTREPÒ

RISO AL SALTO, LUMACHE "LA LUMACA BOLOGNESE" E FUNGHI PORCINI, SALSA DI CIPOLLA, NOCCIOLE E GEL DI PREZZEMOLO 15

## IL MEGLIO DEL FILETTO ALLA ROSSINI

GNOCCHI DI PATATE, FONDO DEL FILETTO ALLA ROSSINI, TARTARE DI FASSONA "MACELLERIA ZIVIERI", TARTUFO NERO ESTIVO DI NORCIA 16

## MARE, MARE, MARE

RISOTTO IGP DEL DELTA DEL PO "ZANGIROLAMI", BOTTARGA, COZZE, RICCI DI MARE, OSTRICHE E ALGHE 16

(MIN 2 PERSONE)

## GAMBERO A COLORI

TORTELLI DI PECORINO, GAMBERO ROSSO DI MAZARA CRUDO CON LA SUA EMULSIONE, LIMONE E CAMOMILLA 18

## TRADIZIONI

ZUPPA IMPERIALE, BRODO DASHI, TARTARE DI CANNOCCHIE, PORRO FONDENTE ED ERBETTE DI CAMPO CROCCANTI 16

TAGLIATELLE CON RAGÙ 12

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE 14

RIGATONI DI GRANO DURO "CARLA LATINI" CACIO E PEPE 12

## SECONDI PIATTI

### SENTIERI DI MONTAGNA

CERVO CBT MACELLERIA ZIVIERI, FUNGO PORCINO, RIDUZIONE DI VINO ROSSO, FONDO BRUNO E POLVERE DI ERBE AROMATICHE 22

### SERATE TRA AMICI

TENERONE DI FASSONA "MACELLERIA ZIVIERI", INDIVIA, SALSA SENAPATA E JUS DI AMARENE 20

### FISH ART

CALAMARO DELL'ADRIATICO IN PIASTRA, PEPPERONE ROSSO, MELANZANA AFFUMICATA E ACQUA DI MOZZARELLA DI BUFALA 20

### EMILIA, TRA MARE E TERRA

ANGUILLA GLASSATA ALL'ACETO BALSAMICO, CIME DI RAPA BRUCIATE, ZUCCA E PEPPERONCINO 24

### ROSSO MEDITERRANEO

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO SCOTTATO IN CROSTA DI ERBETTE E AGRUMI, ESTRATTO DI POMODORI CONFIT, SALSA DI FRIGGITELLI, CIPOLLA DI TROPEA E OLIVE TAGGIASCHE 25

### GRAN CRUDO DEL GIRONE

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, RICCIOLA PESCATATA, GAMBERO ROSSI DI MAZARA, MAZZANCOLLA DELL'ADRIATICO, CANNOCCHIA, SCAMPI PORCUPINE, CAPASANTA, OSTRICA SANDALIA DELLA SARDEGNA, SARDE, FASOLARI 38

FRITTURA MISTA DI PESCE DEL GIRONE 18

## CONTORNI

LA NOSTRA GIARDINIERA 5

INSALATINA DI MISTICANZA E MELA VERDE 4

VERDURE CROCCANTI MARINATE CON SENAPE IN GRANI 5

## ALTRO

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE 2

COCA COLA (33CL) 3

BIBITA GASSATA BIO LIMONATA, MANDARINO E FICHI D'INDIA, GINGER (35CL) 5

COPERTO 3