

“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.*

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

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 SCOGLIO 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 PEPERONCINO 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 PESCATA, 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

DESSERT

SOGNANDO SURRIENTO

BABÀ AL LIMONCELLO, MOUSSE AL LIMONE DI SORRENTO, TARTARE DI
LIMONE CANDITO E MERINGA FLAMBATA 7

ABBINAMENTO FUORIPISTA: SAKÈ KODAKARA YUZU 7

RICORDI DI UN CAFFÈ VIENNESE

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE, CREMA AL LATTE, GEL DI LAMPONI,
CORALLO SOFFICE AL CIOCCOLATO E CIALDA DI NOCCIOLE 7

PASSITO DI MALBO GENTILE DOLCE MATILDE – TERRAQUILIA 7

COCCOLE D'AUTUNNO

PANNA COTTA DI CASTAGNE, STREUSEL ALLA CASTAGNA, SALSA INGLESE
AGLI AGHI DI PINO, POLVERE DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO 7

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO 2016 – BISSONI 6

I CIOCCOLATINI DEL GIRONE, *VERMOUTH NUMERO 1 – RAINA 10*

I BISCOTTI DEL GIRONE 5

SORBETTI ARTIGIANALI GELATERIA "GELATO IN CORSO" 5

OPPURE UN CALICE FINALE PER COCCOLARSI

SAUTERNES 2011 – CHATEAU PASCAUD
VILLEFRANCHE 7

VINO SANTO TRENINO 2002 – GINO PEDROTTI 8

CAFFÈ VERGNANO

ESPRESSO - DECAFFEINATO - ORZO 1,5

CORRETTO 2,5

TISANE E INFUSI 3

AMARI

AMARO NONINO	4
AMARO D'ARANCIA ROSSA "AMARA"	5
NOCINO	4
LIMONCELLO	4
LIQUIRIZIA	4
FERNET – AMERIGO	4
ANICIONE – CASONI GIUSEPPE	4
AMARO DEL CAPO – CAFFO	4
AMARO MONTENEGRO	4
BRAULIO	4
SAMBUCA MOLINARI	4
AMARETTO DI SARONNO	4

GRAPPE

LIQUORE DI GRAPPA DI LAMPONE – DISTILLERIA FRANCESCO	5
LA CENTENARA – DISTILLERIA AQUILEIA	6
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 RELEASE 4.0 - CLAIRIN - CARAIBI	8
RUM HAMPDEN ESTATE - HAMPDEN - JAMAICA	8
RUM EL DORADO 12 - EL DORADO - GUYANA	7

WHISKY

WHISKY BENRIACH 12 - BENRIACH - SCOZIA	8
WHISKY TALISKER 10 Y.O. - TALISKER - SCOZIA	8
WISKY 8 Y.O. - PORT ASKAIG - SCOZIA	8
FROM THE BARREL - NIKKA - GIAPPONE	6

