

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

SERGEANTE BITTERS SODA 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 estratto prezzemolo, olio extra vergine d'oliva "az Agr. Luca di Piero" e limone (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)

LE NOSTRE SELEZIONI

ELOGIO ALL'INVECCHIAMENTO 16

Granun del Duca 36 mesi selezione Ferdy Wild

Parmigiano Reggiano 50 mesi di razza "Bianca Modenese" del "Caseificio Rosola" di Zocca

Caciocavallo stagionato 72 mesi Az. Agricola Lucciano (7)

PROFUMI D'ORIENTE 16

Focaccia a lunga lievitazione, prosciutto di tonno rosso del Mediterraneo, maionese al lime, riduzione di salsa di soia (1,3,4,6)

ROMA CAPOCCIA 16

Focaccia a lunga lievitazione, coda alla vaccinara e sedano croccante (1,6,8)

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)

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)

O MARE MIO 20

Mezze maniche di grano duro "pastificio Mancini", zuppetta di mare, tartare di pesci dell'Adriatico, alghe e mandarino (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)

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 (1,7)

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

TRA MARE E MONTI 25

*Seppia dell'Adriatico scottata, trancio di pescato in piastra, crema di castagne.
lenticchie di Castelluccio di Norcia e rosmarino* ⁽⁴⁾

TRIGLIA IN CROSTA 24

Triglia di scoglio in crosta, il suo fondo, scarola, soffice di patate ^(1,4)

ROSSO MEDITERRANEO 25

*Tonno rosso del Mediterraneo scottato in crosta di erbe e agrumi, estratto di
pomodori confit, salsa di friggirelli, cipollotto scottato e olive taggiasche* ^(1,4)

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 (7)

DALLA TERRA... 18

Flan di zucca, cannolo croccante di spuma di ricotta caseificio Rosola ed erbe di stagione (3,7)

I DOLCI

SOGNANDO SURRIENTO 8

Babà al limoncello, mousse al limone di Sorrento, tartare di limone candito e gel di limone (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: Passito di Pantelleria Bukkuram sole d'agosto – De Bartoli 10

I BISCOTTI DEL GIRONE 5

MARITONZO 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 TRENINO 2004 - PEDROTTI 10

DOLCE MATILDE MALBO GENTILE PASSITO - TERRAQUILIA 8

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

CAFFE' VERGNANO

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
MALIQÙÒ "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