

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 nostro menù si compone di tre differenti percorsi degustazione:

EMILIA TRA PIANURA E COLLINA

IL MARE ADRIATICO

IL MARE SENZA CONFINI

Ogni piatto racconta una storia, un luogo, un momento, scegliere uno dei tre percorsi permette di immergersi completamente nel racconto dello Chef e di vivere l'esperienza.

I piatti che compongo i percorsi possono essere scelti anche singolarmente.

Utilizziamo solo materie prime dei migliori mercati di pesce e quindi la disponibilità varia costantemente, chiedete al personale per qualsiasi chiarimento.

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**

EMILIA TRA PIANURA E COLLINA 50

MENU' DEGUSTAZIONE 4 PORTATE PIU' DOLCE

“Sapori che ricordano odori. Che riportano a luoghi.

La magia di certi piatti”

[Fabrizio Caramagna]

PARMIGIANO REGGIANO 50 MESI 12

Parmigiano Reggiano di bianca modenese “caseificio Rosola” 50 mesi con aceto balsamico tradizionale “acetaia Paltrinieri” (7)

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)

SENTIERI DI MONTAGNA 25

Roastbeef di cervo “az. agr. Zivieri” al vino rosso, fondo bruno, sedano rapa e cicoriotta ripassata (7,9)

IL MARE ADRIATICO 60

MENU' DEGUSTAZIONE 5 PORTATE DEDICATE AL MAR ADRIATICO

*“È chiaro che il pensiero dà fastidio
Anche se chi pensa è muto come un pesce
Anzi un pesce
E come pesce è difficile da bloccare
Perché lo protegge il mare
Com'è profondo il mare”
[Lucio Dalla]*

SASHIMI DI PESCATO (DISPONIBILE ANCHE SCOTTATO A VAPORE) 20

servito con olio all'arancia e acqua di foglie di fico (4)

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 sritto alle erbe (1,4,7)

IL FEGATO D'ESSER SEPIA 25

(1,4,14)

Seppia dell'Adriatico, il suo nero, pomodorini appassiti e crostino di fegatini di pesce

TONNO ROSSO TONNATO 25

Tonno rosso del Mediterraneo scottato, salsa tonnata di tonno rosso, insalatina di mare e di terra, capperi e olio di agrumi (4)

IL MARE SENZA CONFINI 70

MENU' DEGUSTAZIONE 7 PORTATE DEDICATO AL MARE E ALLE SUE RICCHEZZE

*“La lingua non è sufficiente a dire e la mano a scrivere
tutte le meraviglie del mare”
[Cristoforo Colombo]*

SELEZIONE DI OSTRICHE

due ostriche tra quelle disponibili secondo mercato

SASHIMI DI PESCATO (DISPONIBILE ANCHE SCOTTATO A VAPORE) 20

servito con olio all'arancia e acqua di foglie di fico (4)

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)

RACCONTI DI MARE 20 (MIN. PER 2 PERSONE)

*Riso carnaroli "az. agr. Zangirolami", acqua di limone, crudità di cozze pelose,
seppia dell'Adriatico, gambero rosa e ostrica* (2,4,7,9,14)

PESCATO, ALGHE E SALE AL VAPORE 22

servito con maionese alle erbe di macchia (7)

TONNO ROSSO TONNATO 25

*Tonno rosso del Mediterraneo scottato, salsa tonnata di tonno rosso, insalatina di mare e di
terra, capperi e olio di agrumi* (3,4)

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)

IL MARE E IL MERCATO

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)

GRAN CRUDO DEL GIRONE 40

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 (2,4,14)

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 di mercato (2,4,14)

LA CAMPAGNA E I VEGETALI

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)

ORTO D'AUTORE 16

Verdure di stagione spadellata, spuma di zabaione di Parmigiano Reggiano 30 mesi "caseificio Rosola" e terra di carrube (1,3,7,9)

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

I DOLCI

SOGNANDO SURRIENTO 8

Babà al limoncello 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

ALL YOU NEED IS LOVE 8

Semifreddo di fragole, mousse di yogurt, meringhette croccante e riduzione di
rabarbaro (3,7)

Abbinamento fuoripista: Dolce Matilde malbo gentile passito - Terraquila 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

MARITONZO ALLA PANNA 5 (1,3,7)

I SORBETTI ARTIGIANALI "CREMERIA NANNINI" 6

OPPURE UN CALICE FINALE PER COCCOLARSI

PASSITO DI PANTELLERIA - FERRANDES 10

VERMOUTH NUMERO 1 - RAINA 7

VINO SANTO DEL TRENTINO 2005 - PEDROTTI 10

DOLCE MATILDE MALBO GENTILE PASSITO - TERRAQUILIA 8

GRECHETTO PASSITO "MUFFO" - SERGIO MOTTURA 10

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

PASSITO DI MERLOT "NON CE N'È" - PALAZZONA DI MAGGIO 8

CAFFE' TERZI

MISCELA

ROBUSTA N3 2,5

Miscela fragrante, equilibrata, con bassa acidità, leggermente amarevole, e con medio tenore di caffeina. Ottima in purezza ma anche con zucchero (meglio se di canna) e strepitosa con il latte

MONO ORIGINE

INDIA PLANTATION "BABABUDAN" 3

Pulito, fragrante, con sentori di frutta secca e tabacco biondo, discreto corpo, basso tenore di caffeina, medio basso tenore di acidità e bassa sensazione amara. Equilibrato ed armonico ben si presta alla degustazione in purezza, così come abbinandolo a zucchero (di canna) o al latte

COLOMBIA DIEGO BERMUDEZ PLUM SIRUMA ARABICA 4

Processo di produzione simile a quello del vino con fermentazioni che conferiscono al caffè aromi molto particolari simili a quelli di una birra Lambic; sentori di fiori, cioccolato e una persistenza lunghissima ed elegante in bocca.

ETHIOPIA YIRGACHEFFE GRADE 1 "KOCHERE" 4

Le piantagioni si trovano tra i 1800 e i 2000msl. In tazza si riscontrano note di nettarina, papaia, frutta sciroppata e sotto spirito, confettura e note floreali accompagnate da un'acidità agrumata molto elegante e rinfrescante. Basso tenore di caffeina, complesso, elegante e pulito.

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
AMARO 1870 - BERTAGNOLLI	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
LIQUORE AL ROSMARINO - LIRUORIFICIO D'ABRUZZO	5

VODKA

CARAMELLO SALATO - DISTILLERIA URBANA ITALIANA	5
--	---

GRAPPE

LIQUORE DI GRAPPA DI LAMPONE - DISTILLERIA FRANCESCO	5
TENUTA MONTEMAGNO - TABACCUM	6
MONPRÀ - BERTA	6
GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA - DIST. VALVERDE	5
GRAPPA DI ARNEIS - 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