

## LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1 - GLUTINE (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2- CROSTACEI E DERIVATI (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- 3 - UOVA (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4 - PESCE E DERIVATI (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5 - ARACHIDI E DERIVATI (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6 - SOIA E DERIVATI (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7 - LATTE E DERIVATI (ogni prodotto in cui viene usato: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9 - SEDANO E DERIVATI (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10 - SENAPE E DERIVATI (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l)
- 13 - LUPINO E DERIVATI (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 14 - MOLLUSCHI E DERIVATI (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.)



## VARIE

Pane e Coperto	2 euro
Caffè	2 euro
Acqua naturale e gassata	2 euro
Amaro	A partire da 4 euro

Si prevede un'aumento del 15% per la mezza porzione

*Per i piccoli ospiti, chiedere al personale di sala per conoscere le opzioni disponibili*

*Per chi ha allergie alimentari e intolleranze si prega di informare il personale di sala*



## DEGUSTAZIONE MARE 55 euro

Crochetta di Baccalà con cuore morbido

Polpo arrostito con Patata condita e Yogurt alle Erbe

Linguine al Basilico con Mazzancolle e Zucchine

Paccheri con Calamari, Burro, Salvia e Bottarga di Cabras

Ombrina in crosta di Mandorle con crema di Patate e Zafferano

Dessert a scelta

Caffè



## VINI DOLCI

Vini Dolci al calice	€ 4,50
Sciandor -Montalcino - Si - Moscato d'Asti 2023	€ 22,00
Cantine Pellegrino - Marsala - TP - Moscato Terre Siciliane	€ 18,00
Cantine Pellegrino - Marsala - TP - Zibibbo Terre Siciliane	€ 18,00
Orsolari - Caluso - TO - Passito Sulè 2019	€ 25,00
Gran Barquero - Cordoba - Spagna - Pedro Ximenez – Porto	€ 27,00

## DESSERT 6 euro

Pavlova alle Fragole  
(3,7)

Flan al cioccolato con cuore morbido e crema agli Agrumi  
(1,3,7)

Mousse di Ricotta con salsa di Ciliegie e vino, Pistacchio in granella, crumble  
(1,7,8,12)

Mattonella alla Crema di Latte, Lingua di Gatto e Pralinato ai Pinoli  
(1,3,7)

Cestino di Avena e Mandorle, curd al Lime e Panna  
(3,8)

## ANTIPASTI 14 euro

### **Crochetta di Baccalà con cuore morbido**

Polpettina di Baccalà mantecato servita su Lattughini, salsa alla Carota e maionese alla Senape  
(1,3,4,5,7,10)

### **Mazzancolle e Salmorejo**

Mazzancolle locali CBT, zuppa fredda di Pomodoro, Pane e Aglio  
(1,2,4)

### **Polpo arrostito con Patate al Timo e Yogurt**

Tentacolo di Polpo croccante bagnato con la soia, Patata schiacciata e Yogurt  
(6,7,9,12,14)

### **Gambero rosa e Cipolla marinata**

Gambero rosa locale su panzanella croccante e Vinagrette, Cipolla marinata  
(1,2,12)

### **Lonzino di Cinta Senese marinato al Vinsanto**

Filettino di Cinta, composta alla Mela, polvere di Olive  
(7,12)

### **Sgombro marinato, salsa di Peperoni**

Sgombro marinato a caldo  
(4,12)

### **Caprese 2.0**

Salsa vergine di pomodoro,  
Stracciatella, brisèe al Basilico  
(1,7)



## PRIMI PIATTI 16 euro

### Linguine al Basilico con Mazzancolle e Zucchine

Pasta di nostra produzione, Pom. fresco, Basilico  
(1,2)

### Mezzi paccheri Calamari, Burro, Salvia e Bottarga di Cabras

Paccheri di ns. produzione, Calamari, e Bottarga di Muggine essiccata  
(1,4,7)

### Spaghetti alle Sarde e Mollica atturrata

Spaghetti, Sarde, Agrumi, Finocchietto, e briciole di Pane  
(1,4)

### Gnudi di Ricotta e Pecorino con Tartufo estivo

Pecorino e Ricotta, Burro e Tuber Aestivum  
(1,3,7)

### Pappardella al Ragù bianco di Faraona

Pasta di ns produzione, polpa di Faraona, Olive taggiasche, Datterino confit, Friggitelli  
(1)



## SECONDI PIATTI 19 euro

### Ombrina in crosta di Mandorle al forno con Patate

Trancio di Ombrina, servita con crema di Patate e Zafferano  
(4,8)

### Tagliata di Tonno con Fagiolini, pesche e riduzione di vino

Tonno pinna gialla scottato, Fagiolini e Pesche piastrate. salsa al vino  
(4,6,11,12)

### Pescatrice scottata con salsa alla Puttanesca

Coda di Rospo, salsa alla Puttanesca  
(4)

### Uovo morbido, spuma di Patate viola, Spinaci e fonduta di Parmigiano

Uovo cotto a bassa temperatura, volendo con aggiunta di Tartufo estivo  
(3,7)

### Tagliata di Manzo Maremmano con Patate al forno e salsa al Pecorino Toscano

Manzo Maremmano arrostito con Patate e salsa Pecorino (anche a parte)  
(7)

### Melanzana marinata alla Soia, Gazpacho di Cetriolo

Melanzana al forno, e salsa spagnola leggera all'Aglio  
(6,12)