

Entrée di benvenuto, pani e piccola pasticceria 3

Vi informiamo che alcuni ingredienti, in base a stagionalità e reperibilità, possono essere sostituiti con prodotti surgelati. In caso di intolleranze alimentari richiedere l'apposita tabella allergeni al personale.

Il nostro menù è il nostro specchio.
Un percorso **controcorrente**
che ha lo scopo di interagire con voi
accendendo i riflettori sulla nostra fantasia
e il vostro palato.
Per questo ogni pietanza può essere
anche solo **assaggiata** per darvi
la possibilità di creare il
vostro menù degustazione preferito.

Il nostro Menù degustazione

Fiori di zucca con stracciatella
e Alici del Cantabrico

Pan Brioche con salsa tonnata
e Prosciutto di Spigola Affumicata

Spaghettoni "Mancini" Aglio, Olio
e Peperoncino con **Mazzancolle**
e Quinoa croccante

Baccalà alla griglia
con hummus di melanzane,
carote viola e tempura di spinaci

Mini Magnum latte e mango

Crudità

Ostriche	3cad.
Spigola al cremoso di senape con patate dolci e asparagi di mare	16
Tartare di ricciola con robiola al timo limoncino, spugna di nocciole, spirulina e pomodori bruciati	16
Tagliolini di seppia e piselli con pop corn di amaranto e cuore di vesuvio	16
Macarons con Foie Gras e gamberi rossi	16

Antipasti

Fiori di zucca con stracciatella
e alici del cantabrico 4 cad.

Baccalà mantecato con crema di habanero
alle cozze e crumble di prezzemolo 11

Pan brioche con salsa tonnata
e prosciutto di spigola affumicato 16

Bon bon con maionese
di vongole e scampi 16

Il mare al testo con acqua di limone
e crosta di pane 16

Non solo pasta

Tagliolino alle vongole con emulsione
di capesante e arancia candita al sale 14

Spaghettoni "Mancini" aglio, olio e peperoncino
con mazzancolle e quinoa croccante 14

Cappelletto d'ombolina con crema
di limoncello e liquirizia 14

Linguine con cozze all'aglio nero
ed erba cedrina 14

Pacchero "Mancini" con trippa di baccalà,
'nduja e spuma di burrata 14

Riso "Acquerello" con mazzancolle
agli agrumi e katsuobushi 15

Secondi

Calamaro ripieno di capesante con crema di fieno e paganelli e muesli d'avena 19

Baccalà alla griglia con hummus di melanzane, carota viola e tempura di spinaci 18

Guancia di coda di rospo in rete con scalogno confit, rapa rossa e demi glace di scampi 18

Scottadito di ombrina con parmentier, peperoni arrosto e rafano 19

Ricciola di fondale con emulsione di baccalà e fregola soffiata 19

