

## **CRUDITA'**

<i>Ostriche</i>	<i>3 cad</i>
<i>Tartar di Ricciola con Dashi, DaiKon croccante e Wasabi</i>	<i>16</i>
<i>Spigola con cremoso di Tartufo e chips di riso</i>	<i>18</i>
<i>Tartare di Manzetta con cremoso di Pastinaca e chips di Topinambur</i>	<i>16</i>

## **ANTIPASTI**

<i>Baccalà mantecato con Cavolo nero e Noci</i>	<i>15</i>
<i>Pan Brioche con Salsa tonnata e Prosciutto di Ombrina affumicata</i>	<i>16</i>
<i>Bon Bon con cremoso di Galanga e Scampi al vapore</i>	<i>16</i>
<i>Polpo alla Puttanesca</i>	<i>16</i>

## **NON SOLO PASTA**

<i>Spaghettoni "Mancini" aglio olio e peperoncino con Mazzancolle e Quinoa croccante</i>	<i>14</i>
<i>Cappelletto D'Ombrina con ricotta e spinaci</i>	<i>14</i>
<i>Quadrucchio in doppio Brodo di Cappone con Sogliole e Spuma di Parmigiano</i>	<i>15</i>
<i>Riso "Acquarello" Cacio, Funghi e Gamberi Rosa</i>	<i>16</i>
<i>Orecchietta con Cime di Rapa Salsiccia di Mora e Limone</i>	<i>13</i>

## **SECONDI**

<i>Calamaro ripieno di Capasanta Americana con Zucchine e Bottarga di Gallina</i>	<i>19</i>
<i>Ombrina in Tempura con demi-glacé ai crostacei e Pak choi</i>	<i>20</i>
<i>Ricciola di fondale con Emulsione di Baccalà e Fregola soffiata</i>	<i>22</i>
<i>Pancia di Maialino confit con erbe e limone</i>	<i>19</i>

## **DOLCI**

<i>Crema Caramel</i>	<i>6</i>
<i>Gelato del giorno</i>	<i>6</i>
<i>Meringa con Crema Inglese "bruciata"</i>	<i>7</i>
<i>"Sacher Bianca"</i>	<i>8</i>
<i>Tartelletta con crema pasticceria e Lamponi</i>	<i>8</i>

*I nostri Menu' Degustazione sono eseguiti a mano libera e fantasia dello Chef,  
vengono serviti per l'intero tavolo.*

## ***MENU' DEGUSTAZIONE***

*4 PORTATE 35 euro*

*5 PORTATE 45 euro*

*6 PORTATE 55 euro*

*Entrée di Benvenuto, pani e piccola pasticceria 3*

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