

## SELEZIONE DI TRANCI DI PESCATO AL VASSOIO

Vi mostreremo al tavolo il vassoio con la selezione del nostro pesce in varie forme, da cui scegliere quello che più vi piace S. D.



### CRUDO

Suro, gamberi gobbetti, ricci e alghe	32 €
Muggine, tuorlo d'uovo affumicato e colatura di alici	19 €
Canocchie crude, erbe, nocciole e lardo	22 €

### COTTO

Polpo nostrano alla brace, patata arrostita e erbe fresche	26 €
Mazzancolle nostrane alla brace (di prima pezzatura)	9 € cad.
Gamberi viola alla brace (di prima pezzatura)	9 € cad.
Asparagi alla brace	12 €
Insalata di trippa, erbe, aglio dolce e bottarga	9 €

### PASTA E RISO

Riso integrale alla brace, mazzancolle, calamari ed erbe	26 €
Cappelletti alla panna, ricci e bottarga	28 €
Tagliatelle alle canocchie e canocchie crude	19 €

\* Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni consulta il nostro personale di sala. \*\* Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

## MENÙ DEGUSTAZIONE

---

**GRANDE CONDIVISIONE** 95 €

Tavola imbandita, tutto in mezzo,  
come piace a noi

**I ATTO**

Suro, gamberi gobbeti, ricci e alghe  
Ricciola, uova crude di gallinella, capperi e finocchio di mare  
Muggine, tuorlo d'uovo affumicato e colatura di alici  
Insalatina di trippa, erbe, aglio dolce e bottarga  
Terrina di pelle di pesce  
Tartare di serra e seppia, mandorle e broccoletti

**INTERVALLO****II ATTO**

Filetto di pesce pregiato alla brace  
Fattaglie e fondo bruno di pesce  
Carciofi al brodetto  
Trippa di pesce in umido

**III ATTO**

Canocchia cruda, erbe, nocciole e lardo  
Cipolla cotta sotto alla cenere  
Testa o collare alla brace

**FINALE**

Spghettini con fegato di seppia e seppia alla brace

## MENÙ DEGUSTAZIONE

---

**CONDIVISIONE** 70 €

Tavola imbandita, tutto in mezzo,  
come piace a noi

**I ATTO**

Ricciola, uova crude di gallinella, capperi e finocchio di mare  
Muggine, tuorlo d'uovo affumicato e colatura di alici  
Insalatina di trippa, erbe, aglio dolce e bottarga  
Asparagi alla brace con maio di polpo  
Terrina di pelle di pesce

**INTERVALLO****II ATTO**

Filetto di pesce pregiato alla brace  
Carciofi al brodetto  
Canocchia cruda, erbe, nocciole e lardo  
Trippa di pesce in umido

**FINALE**

Pennoni al brodetto di triglia, salsa di uova di calamaro e mazzancolle