

IL CAVIALE

Servito con **brioche di nostra produzione e burro alle ostriche montato**. Per assaporare al meglio il caviale utilizziamo **cucchiaini di madreperla**.

Soluzione ideale per iniziare il percorso da soli oppure in condivisione.

(1,2,4,7)



SIBERIAN CLASSIC

20gr 50€

Si ottiene dallo storione che storicamente popolava i fiumi della Siberia. Il ciclo naturale di maturazione delle uova è di **8 anni**. Il caviale Siberian si contraddistingue per la sua **amabile consistenza**, la sua freschezza e quell'aroma delicato e **leggermente iodato**.

OSIETRA CLASSIC

20gr 65€

Il soprafino caviale Osietra coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici e croccanti, un intenso **colore bruno con sfumature dorate** e un **gusto persistente e raffinato** che accarezza il palato con **note di noce**. Il ciclo naturale di maturazione delle uova è di **10 anni**.

GOLDEN STERLET

20gr 75€

Il caviale Golden Sterlet è **prezioso come l'oro**. Il colore delle sue uova lo richiama inconfondibilmente e le sue caratteristiche lo rendono inimitabile. Questo caviale deriva dallo **storione albino** ed è una vera rarità in grado di offrire un'esperienza culinaria unica attraverso il suo **grano cremoso** e il **gusto iodato**. Il ciclo naturale di maturazione delle uova è di **8 anni**.

TRILOGIA DI CAVIALE

(circa 9-10gr in totale) 25€

un percorso unico per scoprire tutte e tre le tipologie di caviale, capirne le differenze e le peculiarità.



MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo

MAR ADRIATICO

60€ a persona

TARTARE DI PESCATO

infuso di fiori, anice e perlage di frutto della passione ⁽⁴⁾

LA CARBONARA CHE GUARDA IL MARE

Focaccia a lunga lievitazione, crema di uova e pecorino, calamaro e mazzancolle scottati, cozze e prezzemolo fritto ^(1,2,3,4,14)

PROFUMI TRA MARE E ORTO

Bottoni di pomodoro liquido, tartare di tonno, acqua di mozzarella di bufala, capperi, basilico e polvere di olive ^(1,3,4,7)

STORIE E TRADIZIONI

Fusilloni al Bronzo Barilla, burro e alici, aglio nero di Norcia e pane sfritto alle erbe ^(1,4,7)

COME UN ARROSTO

Trancio di pesce (secondo disponibilità) scottato, fondo bruno, zucca e verdure arrostate ⁽⁴⁾

PERCORSO VINI IN ABBINAMENTO

3 Calici 20€

3 Calici di bollicine 25€

4 Calici 25€

1 cocktail e 2 calici 23€

Acqua 3€

Coca Cola 33Cl 4€

Coperto 3€

**Vi invitiamo a informarci di eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento dell'ordine.*

***Per garantire la massima qualità, alcuni prodotti sono stati sottoposti a un abbattimento rapido di temperatura e conservati a -18°C*

AMORE PER IL MARE

50€ a persona

LA MEDITERRANEA

Focaccia con farine di grano tenero, orzo e riso germogliati, tartare di tonno, salsa tonnata, bottarga di muggine ^(1,3,4)

LO SCOGLIO

Linguine al Bronzo Barilla, molluschi e crostacei dell'Adriatico secondo disponibilità di mercato, pomodoro e prezzemolo ^(1,2,4,14)

GRAN FRITTO DI MARE

Crostacei, molluschi e pesci secondo disponibilità dei mercati ittici nazionali ^(2,4,14)

**Rendilo
più goloso**

Entrambi i menù
possono essere
impresiositi con
la degustazione di
caviale *Trilogia di
Caviale*
(+25€ a persona)



IL MARE E LE SUE CRUDITÀ

I nostri crudi di mare esprimono tutta la freschezza del pescato del giorno

OSTRICHE

secondo disponibilità di mercato (14)

CROSTACEI AL PEZZO

Gambero rosso di Mazara 5€

Scampi Porcupine 4€

Mazzancolle dell'Adriatico 4€

Cannocchie dell'Adriatico 3€ (2)

TARTARE DI PESCATO 20€

infuso di fiori, anice e perlage di frutto della passione (4)

SELEZIONE DI OSTRICHE 25€

un percorso di 4 differenti ostriche secondo la disponibilità del mercato (14)

SELEZIONE DI CROSTACEI 25€

Gambero rosso di Mazara (2PZ), scampi Porcupine (2 PZ), mazzancolle dell'Adriatico (2 PZ), cannocchie dell'Adriatico (2PZ) (2)

"SASCIMI" REALE 30€

"sascimi" di pescato del giorno, limone candito salato, briciole di pane croccante e caviale Siberian "Caviar Giaveri" (1,4)

PLATEAU ROYAL DI CRUDITÀ

Per assaporare al meglio i sapori e le prelibatezze del mare, selezione di carpacci di pescato, crostacei, molluschi e conchiglie secondo disponibilità di mercato (2,4,14)

PLATEAU ROYAL SILVER 40€: IDEALE PER 1 PERSONA

PLATEAU ROYAL GOLD 90€: IDEALE PER 2-3 PERSONE

PLATEAU ROYAL PLATINUM 120€: IDEALE PER 3-4 PERSONE

I LIEVITATI DEL GIRONE

I nostri lievitati, fatti con amore e con il nostro lievito madre di più di 20 anni. Da gustare da soli oppure in condivisione.

Disponibili anche in versione senza glutine

MEDITERRANEA 10\25€

(1 SPICCHIO\INTERA IN CONDIVISIONE)

Focaccia con farine di grano tenero, orzo e riso germogliati, tartare di tonno, salsa tonnata, bottarga di muggine. (1,3,4)

FOCACCIA DELL'ORTO 8\20€

(1 SPICCHIO\INTERA IN CONDIVISIONE)

Focaccia a lunga lievitazione, porro fondente, patate e crema di cavolfiore arrosto e mandorle tostate. (1,8)

LA CARBONARA CHE GUARDA IL MARE 10\25€

(1 SPICCHIO\INTERA IN CONDIVISIONE)

Focaccia a lunga lievitazione, crema di uova e pecorino, calamaro e mazzancolle scottati, cozze e prezzemolo fritto (1,2,3,4,14)

APPUNTI DI CACCIA 14€

Maritozzo salato, brasato di cinghiale, spuma di patate e insalatina di radicchio marinato (1,3,7,9)



LA PASTA

DAL 2020
IN CARTA

STORIE E TRADIZIONI 18€

Fusilloni al Bronzo Barilla, burro e alici, aglio nero di Norcia e pane sfritto alle erbe

(1,4,7)

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)

PROFUMI TRA MARE E ORTO 20€

Bottoni di pomodoro liquido, tartare di tonno, acqua di mozzarella di bufala, capperi, basilico e polvere di olive

(1,3,4,7)

LO SCOGLIO 20€

Linguine al Bronzo Barilla, molluschi e crostacei dell'Adriatico secondo disponibilità di mercato, pomodoro e prezzemolo

(1,2,4,14)

IL PIU'
SCELTO

Non solo mare

EQUILIBRIO VEGETALE 18€

Risotto "az. agr. Zangirolami", carciofi, latte di capra cagliato, nocciole, timo e limone (min per 2 persone)

(7,8)

URBI ET ORBI: LA CACIO E PEPE COME SE FA A ROMA 15€

Tonnarelli di pasta fresca, pecorino romano "caseificio Deroma" e pepe

(1,3)

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)



LE PIETANZE

BIANCO E NERO DI MARE 25€

Cuore di merluzzo al latte, crema di cavolfiore arrosto, aglio nero e porro croccante (1,4,7)

IL PIU'
SCELTO

GRAN FRITTO DI MARE DEL GIRONE 25€

Crostacei, molluschi e pesci secondo disponibilità dei mercati ittici nazionali (2,4,14)

COME UN ARROSTO 25€

Trancio di pescato (secondo disponibilità) scottato, fondo bruno, zucca e verdure arrostate (4)

IL PIATTO
DEL CUORE

I GRATINATI DEL GIRONE 30€

Crostacei, molluschi, conchiglie e pesci secondo disponibilità di mercato (1,2,4,14)

Non solo mare

COME DA TRADIZIONE... 22€

Guancia di manzo brasata al vino rosso con purè di patate (7)

CARCIOFO, CACIO E PEPE 16€

Carciofo fritto, spuma di pecorino romano Caseificio Deroma, aria di pepe nero (7)

OMAGGIO AL CORELLI

IL CAPRIOLO SI FA TONNO 28€

Lombo di capriolo in crosta di sesamo con mele speziate (11)

I CONTORNI

LA NOSTRA GIARDINIERA 7€

secondo la disponibilità della campagna, seguendo le stagioni, la nostra giardiniera artigianale (9)

QUEL CHE CI OFFRE LA CAMPAGNA 7€

Chiedi allo staff quali sono le proposte fresche del giorno in base alle disponibilità delle aziende agricole del nostro territorio



I NOSTRI COCKTAILS



GIN TONIC "IL CLASSICO" | GIN BERTAGNOLLI 10€

ETNA TONIC | GIN IONICO - BITTER FRATELLI PISTONE 12€

GIN TONIC "PIERO & TONIC" | GIN PERO DRY 12€

JULEPIER | PIERO DRY GIN | MENTA | LIMONE 10€

LIMONATA S.G. | LIQUORE LIMONE VERDELLO - GIN TESTA CODA 10€

VRMTH 1920 | MASTRO VERMOUTH DRY BIANCO - SODA 8€

MARGRAPPITA E FIESTA! 10€

NEGRONI DEL FORNITORE | MASTRO BITTER - VERMOUTH ROSSO
SEMY-DRY SENERA - PIERO DRY GIN 12€



VIRGIN MOSKOW MULE ANALCOLICO 6€

GARIBALDI ANALCOLICO (BITTER ROSSO E SUCCO D'ARANCIA) 6€

COCA COLA 33CL 4€



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:

Barilla - Pasta trafilata al bronzo

Zangirolami - Riso IGP del Delta del Po

Pilafish - Pesce fresco e crostacei e ostriche

Macelleria Zivieri - Carni bovine, suine e selvaggina

Caseificio Rosola - Parmigiano Reggiano e ricotta

Casearea Agri In - Pecorino romano Deroma

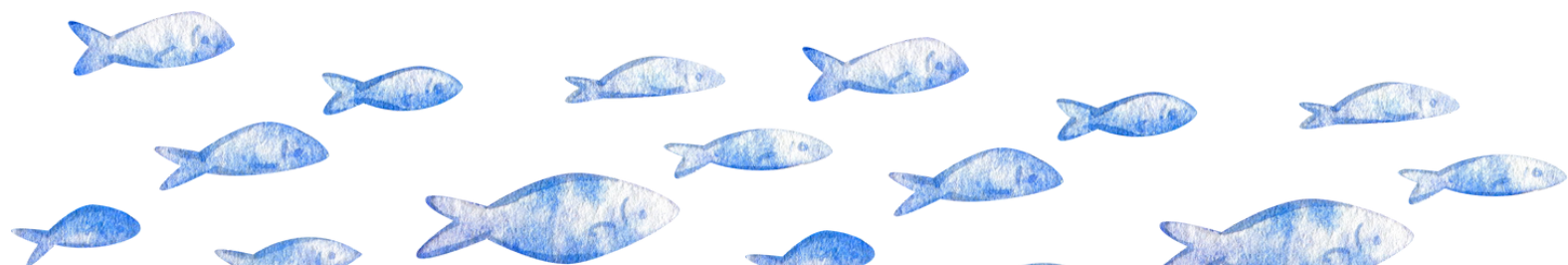
Luca di Piero - Olio EVO, nocciole, pasta di nocciole e vino

Bosco Torto coltivazioni etiche - Zafferano, aglio nero

Acetaia Paltrinieri - Aceto balsamico tradizionale di Modena

*Molino Quaglia - Farine Petra - Farina per grandi lievitati,
pane, focacce e pasta all'uovo*

Spiriteca Bologna - Spirits e alto grado



I DOLCI

SOGNANDO SURRIENTO 8€

Babà a 3 lievitazioni al limoncello e panna montata (1,3,7)

Abbinamento fuoripista:
Sakè Kodakara Yuzu 7



IL MARITOTZO AL CAFFE' VIENNESE 9€

Maritozzo, mousse al cioccolato, panna montata e gel di lamponi (1,3,7)

Abbinamento fuoripista:
Non ce n'è - Palazzona di Maggio 8

MARITOTZO ALLA PANNA 5€

(1,3,7)

PRIMAVERA SOSPESA 10€

Mousse di frutti rossi, cuore allo yuzu, ganache di cioccolato bianco, crumble di mandorle e tegolino al vino rosso (1,3,7,8)

Abbinamento fuoripista:
Giulia Albana Passito - La Sabbiona 8€

FERRARA-VITERBO ANDATA E RITORNO 9€

Tenerina, ricotta e spuma di nocciole della Tuscia, crema di olio EVO della Tuscia (8)

Abbinamento fuoripista:
Passito di sagrantino - Di Piero 8



I BISCOTTI DEL GIRONE 5€



I SORBETTI ARTIGIANALI "CREMERIA NANNINI" 6€

OPPURE UN CALICE FINALE PER COCCOLARSI

Vermouth numero 1 - Raina 7€

Vino santo del Trentino 2005 - Pedrotti 10€

Dolce Matilde malbo gentile passito - Terraquilia 8€

Passito di sagrantino - Az. Agr. Luca di Piero 8€

Passito di merlot "non ce n'è" - Palazzona di maggio 8€

Passito Pantelleria 2007 - Ferrandes 10€

Rio foreste - Tenuta Pederzana 7€

Giulia Albana Passito - La Sabbiona 8€

TISANE E INFUSI 4€



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

BRASILE FAZENDA VILA BOA RED BOURBON POST FERMENTED 4€

72 ore di fermentazione in Barrique, con acidità contenuta, dolce, bassa caffeina, di facile beva ma allo stesso tempo di buona struttura

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.

AMARI 5€

Liquore di Mirto spontaneo

Amaro 1870

Liquore di Nocino di montagna

N'amaro "naturalmente Roma"

Maliquò "l'amaro balsamico di tante erbe"

Adriano "l'amaro di Tivoli"

Amaro artista "alto tasso di ispirazione"

Liquore di limone verdello "turiddu"

Liquore di arancia "Grazia e Graziella"

Liquirizia dell'Appennino

Liquore al rosmarino

Amaro dei ruderi

RUM

10 An. riserva - Millonario - Perù 7€

Rum Bianco Vaval - Clairin - Caraibi 8€

Rum 5 Y.O. Pot Still - Jamaica 8€

Rum ElDorado 12 - ElDorado - Guyana 7€

VODKA 5€

Caramello salato - DuIt

GRAPPE 5€

Lampone - Distill. Francesco

MonPrà - Berta

Barolo invecchiata - Dist. Valverde

Arneis - Dist. Valverde

Moscato - Dist. Valverde

K24 Koralis - Bertagnolli

Moscato giallo - Bertagnolli

Mugo - Bertagnolli

Falconero - Terraquilia

Storica nera - Domenis1898

WHISKY

Stobcross - Clydeside - Scozia 10€

From the Barrell - Nikka - Giappone 9€

