

# 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 <sup>(4)</sup>

### LA CARBONARA CHE GUARDA IL MARE

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

### PROFUMI TRA MARE E ORTO

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

### STORIE E TRADIZIONI

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

### IL MARE NELLO SPIEDO

Spiedino di mare dell'Adriatico, verdure di stagione arrosto, emulsione di crostacei e limone bruciato <sup>(2,4,9)</sup>

## PERCORSO VINI IN ABBINAMENTO

3 Calici 20€

3 Calici di bollicine 25€

4 Calici 25€

1 cocktails 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 <sup>(1,3,4)</sup>

### LO SCOGLIO

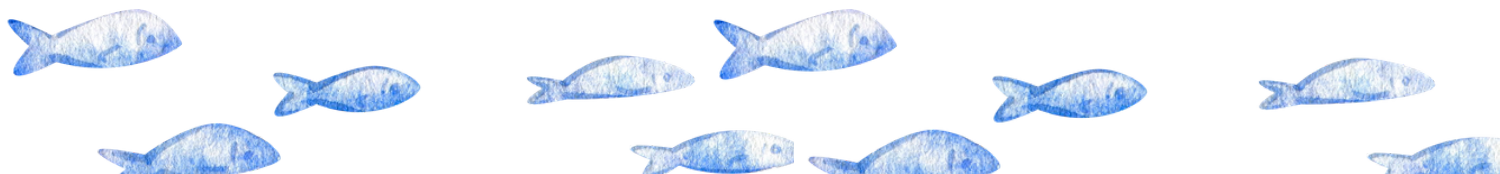
Linguine al Bronzo Barilla, molluschi e crostacei dell'Adriatico secondo disponibilità di mercato, pomodoro e prezzemolo <sup>(1,2,4,14)</sup>

### GRAN FRITTO DI MARE

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

### Rendilo più goloso

Entrambi i menù possono essere impreziositi 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)

LE  
SELEZIONI

## "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)

## PROFUMI D'ESTATE 8\20€

**(1 SPICCHIO\INTERA IN CONDIVISIONE)**

*Focaccia a lunga lievitazione e parmigiana di melanzane* (1,3,7)

## 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)

## IL VITELLO E' TONNATO 14€

*Maritozzo salato, vitello col suo fondo, salsa tonnata e capperi fritti* (1,3,7)



# LA PASTA

## STORIE E TRADIZIONI 18€

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

## 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)

## PASSATELLI CROSTACEI, AGRUMI E BASILICO 16€

*Passatelli in guazzetto di crostacei, olio agli agrumi e basilico*  
(1,2,3)

## SAPORI D'ESTATE 16€

*Gnocchetti di patate, cozze, vongole, fasolari e canestrelli, zucchine e pomodorini confit*  
(1,3,14)

## 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*

## PAGLIA E FIENO AL RAGÙ BIANCO 16€

*Tagliatelle paglia e fieno al ragù bianco di manzo e vitello*  
(1,3,9)

## 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)

## 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)



# LE PIETANZE

## IL MARE NELLO SPIEDO 24€

*Spiedino di mare dell'Adriatico, verdure di stagione arrosto, emulsione di crostacei e limone bruciato* (2,4,9)

## TONNO ROSSO E FUMO 26€

*Tonno rosso scottato, melanzana fumé, cipolla rossa in agro e riduzione di pomodoro e basilico* (4)

IL PIU'  
SCELTO

## GRAN FRITTO DI MARE DEL GIRONE 25€

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

## I GRATINATI DEL GIRONE 30€

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

IL PIATTO  
DEL CUORE

*Non solo mare*

## SELLA DI MAIALINO CROCCANTE, MIELE, SENAPE E BIETOLINE 22€

*Sella di maialino da latte, miele, senape e bietoline* (9)

## OMAGGIO AL CORELLI IL CAPRIOLO SI FA TONNO 28€

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

## PETRONIANA DALL'ORTO 16€

*Cotoletta di melanzana, provola affumicata e crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi caseificio Rosola* (1,3)

# 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€

## “NO ALCOL NO PROBLEM”

GIN TONIC 0.0 (GIN TANQUERAY 0.0) 8€

VIRGIN MOSKOW MULE ANALCOLICO 6€

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

ROSMARINO SPRITZ 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*

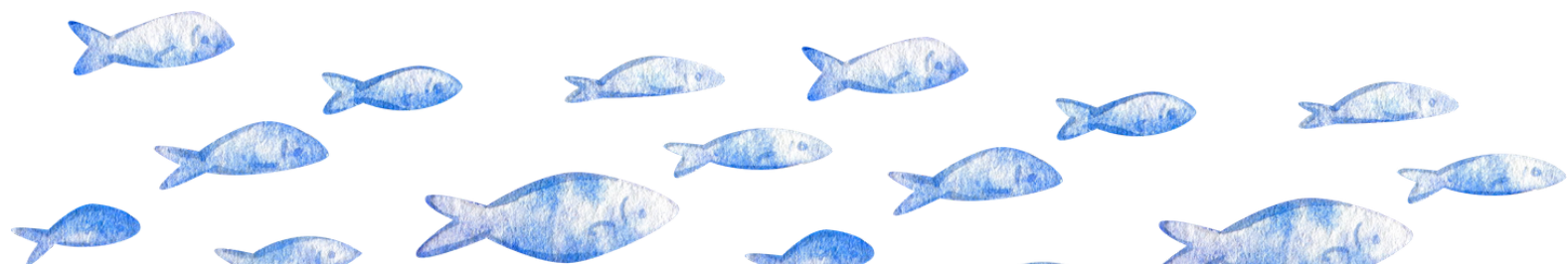
*Luca di Piero - Olio EVO, nocciole, pasta di nocciole e vino*

*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

DAL 2021  
IN CARTA

## **COCCO TRA LE NUVOLE 9€**

*Pavlova, crema pasticcera di cocco, frutti rossi e cacao amaro*

Abbinamento fuoripista:  
Giulia Albana Passito - La Sabbiona 8€

VEGAN,  
NO GLUTINE

## **IL MARITAZZO AL CAFFÈ 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

## **MARITAZZO ALLA PANNA 5€**

(1,3,7)

## **I BISCOTTI DEL GIRONE 5€**

Rendili  
più golosi  
Spuma di  
zabaione  
(+4€)

## **I SORBETTI ARTIGIANALI "CREMERIA NANNINI" 6€**

# OPPURE UN CALICE FINALE PER COCCOLARSI

Vermouth numero 1 - Raina 7€

Vermouth rosso Turrin - Terraquilia 7€

Vino santo del Trentino 2005 - Pedrotti 10€

Dolce Matilde malbo gentile passito - Terraquilia 8€

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

Passito Latinia da uve stramature - Santadi 7€

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  
Mugo - Bertagnolli  
Storica nera - Domenis1898

## WHISKY

Stobcross - Clydeside - Scozia 10€  
From the Barrell - Nikka - Giappone 9€

