

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo

MAR ADRIATICO

60€ a persona

"SASCIMI" DI PESCATO

melograno, ibisco e lime (4)

COLORI D'AUTUNNO

Focaccia a lunga lievitazione, zucca arrosto, cavolo nero, calamaretti e zabaione di funghi porcini (1, 3, 14)

GAMBERO A COLORI

Tortelli di pecorino romano "caseificio Deroma", gambero rosso crudo con la sua emulsione, limone e camomilla (1,2,3,4,7)

STORIE E TRADIZIONI

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

COME UN ARROSTO

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

PERCORSO VINI IN ABBINAMENTO

3 Calici 20€

3 Calici di bollicine 25€

4 Calici 25€

1 cocktails e 2 calici 23€

Acqua 3€

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
impreziositi con il
primo piatto col
caviale *The Italian
Luxury*
(+20€ a persona)



IL MARE E LE SUE CRUDITA'

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)

"SASCIMI" DI PESCATO 20€

melograno, ibisco e lime (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)

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

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)

TENTAZIONE 28€

Pizzetta fritta con farine macinate a pietra, gambero rosso di Mazara e caviale Caviar Giaveri. (1,4)

COLORI D'AUTUNNO 10\25€

(1 SPICCHIO\INTERA IN CONDIVISIONE)

Focaccia a lunga lievitazione, zucca arrosto, cavolo nero, calamaretti e zabaione di funghi porcini (1, 3, 14)



LA PASTA



STORIE E TRADIZIONI 18€

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

(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)

THE ITALIAN LUXURY 35€

Spaghetti quadrati al Bronzo Barilla tiepidi, caviale Caviar Giaveri, burro, Gin Ionico

(1,4,7)

LO SCOGLIO 20€

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

(1,2,4,14)



Non solo mare

AL CONTADINO NON FAR SAPERE 16€

Gnocchi di castagne, fondata di formaggio e pere caramellate

(1,3,7)

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

CALAMARO D'AUTUNNO 25€

Calamaro, pappa al pomodoro, cavolo nero e insalata liquida

(1,4,7)



GRAN FRITTO DI MARE DEL GIRONE 25€

Crostacei, molluschi e pesci secondo disponibilità dei mercati ittici nazionali

(2,4,14)

Non solo mare

COME DA TRADIZIONE... 22€

Guancia di manzo brasata al vino rosso con purè di patate

(7)

UOVO D'AUTUNNO 16€

Uovo in crosta di pane croccante alle erbette, crema di funghi porcini e castagne, aria di Parmigiano Reggiano

COME UN ARROSTO 25€

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

(4)

I GRATINATI DEL GIRONE 30€

Crostacei, molluschi, conchiglie e pesci secondo disponibilità di mercato

(1,2,4,14)

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€



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 trafileata al bronzo

Zangiroiami - 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

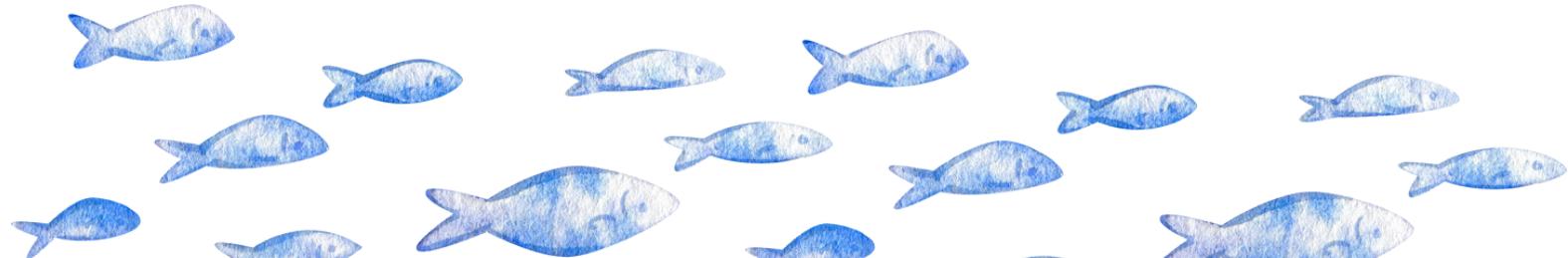
Luca di Piero - Olio EVO, nocciole, pasta di nocciole e vino

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



IL MARE E IL MERCATO

COME UN ARROSTO 25

*Trancio di pescato (secondo disponibilità)
scottato, fondo bruno, zucca
e verdure arrostito*

(4)

CALAMARO D'AUTUNNO 25

*Calamaro, pappa al pomodoro, cavolo
nero e insalata liquida*

(1,4,7)

GRAN FRITTO DI MARE DEL GIRONE 25

*Crostacei, molluschi e pesci secondo
disponibilità dei mercati ittici
nazionali*

(2,4,14)

Prezzo menu degustazione 60

