

# 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 erbe (1,4,7)

### COME UN ARROSTO

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

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

## 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*



# 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)

LE  
SELEZIONI

## 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 frita 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

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)

## 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)

IL PIU'  
SCELTO

*Non solo mare*

## AL CONTADINO NON FAR SAPERE 16€

*Gnocchi di castagne, fonduta 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)

## COME UN ARROSTO 25€

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

(4)

## 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)

*Non solo mare*

## COME DA TRADIZIONE... 22€

*Guancia di manzo brasata al vino rosso con purè di patate*

(7)

## OMAGGIO AL CORELLI

## IL CAPRIOLO SI FA TONNO 28€

*Lombo di capriolo in crosta di sesamo con mele speziate*

(11)

## UOVO D'AUTUNNO 16€

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

(1,3,7)

# 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 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*

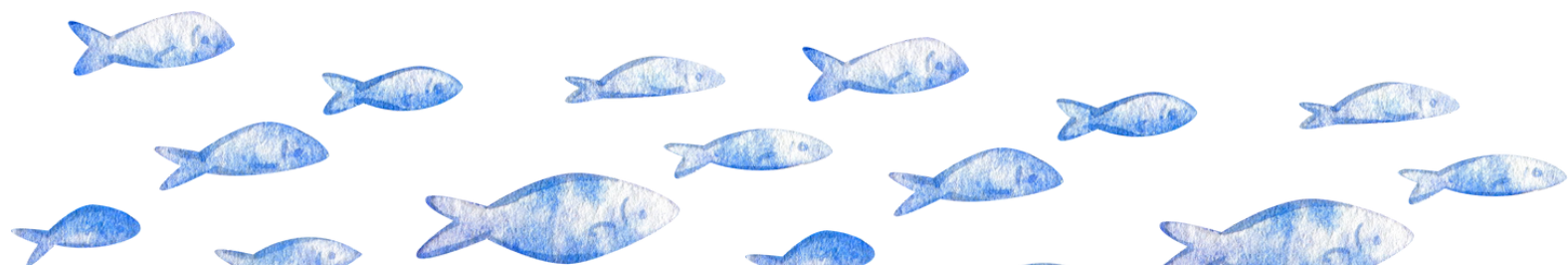
*Luca di Piero - Olio EVO, nocciole, pasta di nocciole e vino*

*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*



# IL MARE E IL MERCATO

## COME UN ARROSTO 25

*Trancio di pescato (secondo disponibilità)  
scottato, fondo bruno, zucca  
e verdure arrostite* (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 menù degustazione 60*

