

## **CRUDITA'**

<i>Tartare di Tonno con Squacquerone, Basilico e Pomodoro</i>	19
<i>Carpaccio di Spigola, Maionese di Soia, Curry e Capperi</i>	19
<i>Scampi e Agrumi</i>	22
<i>Ombrina con Cremoso di Tartufo e Chips di Riso</i>	20
<i>Degustazione di Crudità</i>	22
<i>Ostriche</i>	4 cad.

## **ANTIPASTI**

<i>Pan Brioche con salsa tonnata e Prosciutto di Ombrina affumicata</i>	18
<i>Roll di Sogliola e Bacon, Melanzane affumicate e Chips di Riso alla Rapa</i>	18
<i>Baccalà in Emulsione e Mantecato con Fregola</i>	20
<i>Bon bon con Scampi al Vapore e Tartufo</i>	20
<i>Degustazione dei Nostri Antipasti</i>	22

## **PRIMI PIATTI**

<i>Tagliolino con Pomodori arrostiti e Vongole</i>	14
<i>Spaghettoni "Mancini" Aglio, Olio e Peperoncino con Gamberi rosa e Quinoa</i>	15
<i>Pasta e Fagioli, Mare e Limone</i>	16
<i>Paccheri con Trippa di Baccalà e Olive</i>	17
<i>Cappelletti ripieni di Crostacei con Crema di Vongole e Bottarga</i>	17

## **SECONDI**

<i>Polpo con Consistenze di Topinambur e Olive</i>	20
<i>Baccalà con Ceci, Cipolla e Cavolo nero</i>	20
<i>Calamaro ripieno di Cappasanta Americana con Zucchine alla Menta e Bottarga</i>	22
<i>Mazzancolle alle Mandorle con Brasiliana allo Jogurt e Semi</i>	22
<i>Rombo con Salsa ai Funghi e Soffice di Patate</i>	25

## **DOLCI**

<i>Sorbetto al Limone</i>	5
<i>Crema Caramel</i>	7
<i>Meringata e Crème brûlée</i>	7
<i>Tortino di Ricotta e Lamponi</i>	7
<i>Gelato Crema e Croccante con Caramello Salato</i>	8
<i>Babà al Rum e Chantilly al Cioccolato</i>	8

## **MENU' DEGUSTAZIONE**

*Degustazione di Antipasto Crudo o Cotto*  
*Primo Piatto a scelta*  
*Secondo Piatto a scelta*  
*Piccola Pasticceria*

*45 cad.*

*Il nostro menù degustazione viene servito per l'intero tavolo*

## **Entrée di benvenuto e pani 4**

*Vi informiamo che alcuni ingredienti, in base alla stagionalità e reperibilità, possono essere sostituiti con prodotti surgelati.*

*In caso di intolleranze richiedere l'apposita tabella allergeni al personale.*