

# Trattoria di mare..... cucina facile con gusto



## Obiettivo.....Emozionare

Curiosità e scoperta: ENCANTO Gin Tonic per un equilibrio perfetto

### Gin Dr. Mason 10

Equilibrato con aromi floreali e richiamo di agrumi. Finale salino dato dalla salicornia.

### Gin Primo 10

Deciso e brioso con la caratterizzazione data dal sale di Cervia e dell'erba Luigia.

I Gin Tonic sono abbinati a tonica **DANDY zero zuccheri** per esaltare le botaniche dei distillati

## L'attesa "tra confort, materia nobile e sguardi moderni"

### Crudità

Sashimi di **Cernia Gialla**, delicati petali di cetriolo in osmosi, Mango, Bloody Mary.



18

"un gioco di freschezza e consistenze che richiama l'estetica di un fiore sbocciato". (11)

Carpaccio di **Ricciola**, datterino verde, marasche, yogurt, nocciole, fumo al ciliegio in cloche. (1-11-14) **Disponibile anche senza lattosio**



18

Battuta di **Fassona e gamberi**, tonn , composta di tropea caramellata, arachidi tostate, gel di Zabov, prato verde. (7-3-12)








18

Tartare di **Tonno Rosso**, macellazione con metodo ikejime, gelato alla senape, maracuja, pistacchi (1-11-14)










19

## Cucinato

- Fritto di **Seppioline Scarpetta**, piccole seppioline, tenerissime e molto saporite. (7-8)  18  
*cucina da peschereggio*
- Insalata di **Calamari**, zucchine in concia al profumo di menta, pico del gallo. (7)   16  
*il piatto dell'estate, tutto il sapore del mare*
- Bocconcini di **Coda di rospo** in crosta dorata, essenza di datterini gialli, salsa tzatziki, frammenti di **limone nero** (8-11-14) 15
- Creoso di **Baccalà** mantecato, Tuille di **mais**, cipolla caramellata, pesto in rosso, gel al limone. (1-11-14)  15
- Canestrelli rossi** dell'Adriatico leggermente gratinati in forno. (7-8)  15  
*Tradizione e semplicità* **Disponibile anche senza glutine**

## Obiettivo..... Stupire

## Proposte

- Polpo** arrostito, rosmarino, cuore di burrata, estratto di piccadilly, ceci soffiati. (1-7-14)  19  
**Disponibile anche senza lattosio**
- Seppie** arrostiti, insalatina di peperoni abbrustoliti, (spellati e conditi), salsa al basilico (7)   18
- Trancio di Ricciola**, carciofi al tegame, teriyaki e salsa tartara. (8-11)   19
- Roastbeef di **tonno rosso**, salsa tonnata, stracciatella di burrata, gel ai lamponi, capperi popcorn, polvere di prezzemolo. (10-11-14)  **Disponibile anche senza lattosio** 22
- Contrasti: **Sgombro** tra saor e carpione. (8-11) **Disponibile anche senza glutine**  18  
*Leggermente e velocemente piastrato, un connubio che unisce la tradizione tra il mare e la terra, piatto ricco, mediterraneo, tendente al dolce, ma nello stesso tempo fresco, pungente, spiccatamente aromatico, con un contrasto nobile e austero.*

# La pasta



Cappelletti, fonduta al parmigiano, <b>crudità di gamberi rosa</b> , schizzi di tartufo nero. (8-10-9-14)	19
Tagliolini al nero, AOP, <b>calamari, cannolicchi</b> , pistacchi, katsuobushi. (1-7-8-10-11)	18
Spaghetti alla Chitarra, amatriciana di <b>tonno rosso</b> , ricotta affumicata. (8-9-10-11-14).	18

pesce da noi acquistato fresco per preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento a -20, conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 allegato 3, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3