

# MENU'

## GLI ANTIPASTI

Filetti di sgombro nostrano alla griglia, pecorino e pere caramellate	13
Moscardini saltati in padella, crema di cavolo nero e olive taggiasche	14
Tonno siciliano scottato in crosta di pane aromatica, maionese alla bottarga, cipolla di Tropea al sale liquida e aria di capperi	15
Pappa al pomodoro profumata al basilico con gamberi alla piastra e trancetti grigliati di gallinella	16
oratine di Chioggia alla griglia, salsa di cachi, purè di castagne e insalatina di puntarelle	17



Fian di stagione con Parmigiano Reggiano in due consistenze	13
La nostra selezione di salumi del territorio e crescentine mignon	14

## I PRIMI

Le nostre tagliatelle con battuto di sarde, pomodorini secchi e pecorino romano	13
Spaghettoni di grani antichi IGP*, aglio olio e peperoncino con crudaiola di tonno siciliano	15
Spaghettoni di grani antichi IGP*, cacio e pepe e crudo di mazzancolle	15
Calamarata di grani antichi IGP*, vongole e bottarga	16
Passatelli asciutti, mazzancolle, foie gras e broccoli	17



Le nostre tagliatelle al ragù	11
I tortellini in brodo	14
Passatelli asciutti, culatello croccante e crema di Parmigiano Reggiano	14



\*certificazione pasta di Gragnano IGP

## I SECONDI

Sarde dell'Adriatico ripiene di pane, uvetta e parmigiano con chutney di frutta	16
Crostacei e molluschi del giorno in padella al profumo di erbe aromatiche	17
Bocconcini fritti di baccalà su letto di polenta bianca, concassè di pomodoro e polvere di capperi	17
Gamberoni alla griglia con note di agrumi	5/cad.
Pescato del giorno alla griglia, stracciatella di burrata e tartare di pomodori secchi	(prezzo secondo quotazione del mercato)



Polpettone tradizionale bolognese con purè	16
Tagliata di manzo di Scottona con sale grosso e rosmarino o con aceto balsamico	20

## IL FRITTO

Cartoccio di paranza	16
Cartoccio di calamaretti	17
Cartoccio di gamberi rosa e calamaretti	17

## IL CRUDO

Tartare del giorno	19
Sashimi di tonno con pistacchio siciliano, olio di frantoio senese e salsa di soia	20
Crostacei di Mazara del Vallo e ostriche (prezzo secondo quotazione del mercato)	

Coperto 3

CHEF GIANLUCA LEONI