

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"

Cruditè

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

18

"un gioco di freschezza e consistenze che richiama l'estetica di un fiore sbocciato". (7-11-9)

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

18

Veli di **Baccalà**, fragole marinate profumate alle rose, gin menta gel,
anacardi caramellati, polvere di oro nero. (1-11-14)

18

Battuta di **Fassona e gamberi**, tonnè, composta di tropea caramellata,
arachidi tostate, gel di Zabov, prato verde. (7-3-12-14)

18

Tonno Rosso Ikejime in tartare, pan brioche, cremoso ai datteri, gelato alla senape (3-8-14-11)

19

Cucinato

Baccalà mantecato, cipolla caramellata, pesto in rosso, gel al limone. (1-11-14) 15

Polpo arrostito, patate schiacciate, carciofi appetitosi, ricotta affumicata. (1-7-14) 16

Bocconcini di Coda di rospo in crosta dorata, essenza di datterini gialli, salsa tzatziki, frammenti di limone nero. (8-11) 15

Terra/Mare 2.0 "equilibrio perfetto tra la dolcezza della carne e la sapidità del mare"
Angus stagionato, Alici di casa marinate agli agrumi, sensazione di nduja, squacquerone. (8-7-14) 15

Obiettivo..... Stupire

Proposte

Fior fiore di Calamari e funghi cardoncelli scottati nella padella di ferro cremoso di patate dolci. (7-14) 19

Roastbeef di tonno rosso, salsa tonnata, stracciatella di burrata, gel ai lamponi, capperi popcorn, polvere di prezzemolo. (10-11) 22

Seppie di "coccià" arrostiti, soffice di piselli novelli, cacio e pepe. (7-8) 19

Spigola in spiedo, mandorle e timo, finocchi gratinati, pomodorini confit e origano
(per dire addio all'inverno con gratitudine e dare il benvenuto alla bella stagione con gusto) (8-11-14) 20

La pasta



Cappelletti, fonduta al parmigiano, crudità di gamberi rosa , schizzi di tartufo nero. (8-10-9-14)	19
Tagliolini al nero, AOP, calamari , cannolicchi , pistacchi, katsuobushi. (1-7-8-10-11)	18
Tortelli di baccalà , crema di fave, scaglie di pecorino romano, profumo di cedro. (8-10-11-14)	18
Tajarin all'uovo, burro fumè, Aringa , pinoli tostati, uvetta, muddica atturrata . (8-10-11-14)	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