



Abbandonati ai Piaceri e lasciati coccolare con
GUSTO

Il servizio è adeguato al nostro mood

*Le ordinazioni vengono servite in modo soft, senza
troppa fretta per aiutare i commensali a concedersi il
giusto relax*

la degustazione di Aldo Di Pesce o Di Carne

(tutto a discrezione dello chef)

Degustazione di 5 antipasti

€ 30,00 (per persona)

"con aggiunta di crudo di mare"

€ 42,00 (per persona)

Degustazione di 7 portate (5 antipasti, 1 primo, 1 secondo)

€ 48,00 (per persona)

"con aggiunta di crudo di mare"

€ 60,00 (per persona)

Le degustazione è obbligatoria per tutto il tavolo

Gli Antipasti

Il plateau ROYAL

*(4 tipi di ostriche (Fine de Claire, Royal Roumégous, Noblesse , Shardana)
2 gamberi viola, 2 mazzancolle, 2 gamberi bianchi, 2 scampi , 2 tartare del giorno, 2 gamberi rossi Sicilia
1 carpaccio del giorno, tagliatella di seppia, pane brioche tostato e burro di alici homemade)*
€ 60,00

Il plateau di mare

*(2 tipi di ostriche a descrizione dello chef, 1 gambero viola , 1 mazzancolla, 1 gambero bianco, 1 scampo,
1 gambero rosso Sicilia, 1 tartare del giorno, tagliatella di seppia)*
€ 35,00

Componi Il TUO plateau di mare

(con ostriche, gambero viola , gamberi rossi Sicilia, mazzancolla, gambero bianco, scampo, ricci € 4,50 al pezzo

I cicchetti di Aldo (2 freddi, 2 caldi)

€ 26,50

La tartare di tonno, servita con selezione di salse

€ 18,00

Selezione di “lonzini” di pesce homemade con i suoi abbinamenti

(tonno, baccalà, salmone, ombrina, pesce spada) € 22,00

La tartare di gamberi con burrata di bufala e crumble di pane al limone

€ 16,00

*Tonno di Aldo (carne di maiale cotta a bassa temperatura) servito con insalatina, pomodorini
cipolla caramellata, olive nere e verdi e formaggio artigianale Tenuta Radichino*

€ 13,00

Crostini scomposti serviti con pan brioche

(patè di fegatini, patè di lardo al rosmarino, pomodorini all'origano, burro al tartufo homemade, toma reale fusa)

€ 15,00

Carpaccio di Fassona con fonduta di pecorino Maremmano, uovo marinato e tartufo di stagione

€ 16,00

Le coccole, prosciutto artigianale Macelleria Parti, formaggi artigianali maremmani

Dop Tenuta Il Radichino

€ 16,00

Uovo a 63° servito con crema di pecorino, patate schiacciate e tartufo di stagione

€ 14,00

“i carpacci, lonzini, marinati e tartare sono tutti di produzione propria”

La pasta fresca all'uovo fatta a mano

*Gli spaghetti con vongole € 14,00
(con aggiunta di bottarga home made + € 3,00)*

*I picci come li mangia Cristian
(calamari, gamberoni, scampi, cozze, vongole pomodoro del piennolo)
€ 18,00*

*Tagliatelle alla trabaccolara (ragù di mare bianco)
€ 14,50*

*Tagliolini con gamberoni, riduzione di manzo e tartufo di stagione
€ 20,00*

*Rigatoni alla carbonara di mare e terra
€ 16,00*

*Paccheri allardiati con tartare di gamberi, mentuccia e pecorino
€ 17,00*

*Tagliatelle al sugo di anatra , foie gras, polvere d'arancia
€ 17,00*

*Pasta risottata del giorno
€ 14,00*

*Pici cacio e pepe, tartare di gamberi, mentuccia e zest di limone
€ 16,50*

**Chiedere per disponibilità piatti di terra **

Occidente incontra Oriente

***Il ramen secondo me** (brodo di miso , dashi e manzo, porchetta di Aldo, uovo pochè, spinacini, mais, spaghetti, gambero bianco, cipolla croccante)*

€ 22,00

Gyoza (6 pezzi) assortiti al vapore serviti con 3 salse

€ 15,00

Gyoza con ripieno di manzo e verdure serviti con stufato di manzo e cipolla

€ 16,00

Gyoza con ripieno di gamberi con salsa al limone e lime e tartare di gamberi

€ 20,00

Gyoza con ripieno di anatra serviti con ragù di anatra e polvere d'arancia

€ 17,00

***Gyoza con ripieno di maiale di cinta senese e verdure serviti con
crema di pecorino e tartufo di stagione***

€ 18,50

I Secondi

Frittura di gamberi, calamari

€ 15,00

Frittura di gamberi, calamari, paranza, baccalà in tempura e patatine crispies

€ 21,00

*Insalata tiepida con calamari, scampi e gamberoni servita con verdure,
salsa rosa e frutta secca*

€ 20,00

*La grigliata di mare con totani , polpo, gamberoni, calamari e seppia
servita con verdure grigliate*

€ 28,00

Pescato del giorno (orata/spigola) al forno servito con cipolla , patate e olive

€ 23,00

Zuppetta di mare alla vesuviana

€ 25,00

*Punta di petto di manzo arrosto, riduzione di Trocla Riserva servito
con patate e fonduta di formaggi*

€ 18,50

Degustazione di formaggi artigianali maremmani Dop Tenuta Il Radichino

(Caprini, pecorini , mucca)

€ 22,00

Piccola degustazione di formaggi artigianali maremmani Dop Tenuta Il Radichino

(Caprini, pecorini , mucca)

€ 15,00

L'acqua

Acqua naturale da .75 cl € 2,60

Acqua gassata da .75 cl € 2,60

Acqua naturale da .50 cl € 1,90

Acqua Ferrarelle da .50 cl € 1,90

Pane e coperto

€ 2,80

In caso di mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stata preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica, conforme alle prescrizioni di legge. Gentile cliente, si ritieni di dover segnalare, vista la tipologia di attività, l'elenco degli ingredienti allergenici e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011- Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze

ICEREALI CONTENENTI GLUTINE ,2.CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI; 3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI; 4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI; 5.ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI; 6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI ; 7.LATTE E PRODOTTI DERIVATI ; 8.FRUTTA A GUSCIO ; 9.SEDANO E PRODOTTI DERIVATI;10.SENAPE E PRODOTTI DERIVATI ; 11.SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI;12.ANIDRIDE SOLFOROSA;13.LUPINI E PRODOTTI DERIVATI; 14.MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

