

LA GASTRONOMIA

Prosciutti Spagnoli



TAPAS PORZIONE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA TORREÓN 36 MESI (50 / 100 Gr.)
tagliato al coltello, Pan y Tomate,
olio extra vergine di oliva 14,00 € 22,00 €

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA TORREÓN 48 MESI (50 / 100 Gr.)
tagliato al coltello, Pan y Tomate,
olio extra vergine di oliva 16,00 € 26,00 €

PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO
28 mesi "Zuarina" 12,00 €

1 Salumi

PORZIONE

MORTADELLA BOLOGNA AL PISTACCHIO
con le scaglie di Parmigiano Reggiano
oltre i "30 mesi" 10,00 €

FINOCCHIONA SBRICOLONA MACELLERIA FALORNI
con la bruschetta di pane di Lariano
e la Giardiniera fatta in casa 10,00 €



SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA
un percorso da Nord a Sud
che attraversa tutta la Penisola 16,00 €

LA BUFALA (150 Gr. / 10,00 €)

CASEIFICIO AURIEMMA - CAPUA

ALLA CAPRESE
di pomodoro e basilico e origano di Marzamemi 12,00 €

CON IL SALMONE
scozzese affumicato 16,00 €

CON I FILETTI DI ALICI
del Mar Cantabrico "Nardin" Selection 16,00 €

CON IL PROSCIUTTO CRUDO
di Langhirano 28 mesi "Zuarina" 14,00 €

FORMAGGI & LATTICINI

BURRATINA ANDRIA con i pomodorini sott'olio De Carlo e origano di Marzamemi 12,00 €

ASSIETTE DI "FORMAGGI DEL GIORNO" DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE
latte vaccino, caprino e ovino; mieli e marmellate 16,00 €

GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE
a mano libera del Gastronomo 24,00 €

DAL MONDO ITTICO



SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO TAGLIATO A TRANCETTO
con brioche "Fait Maison" e burro della Loira 22,00 €

FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO "NARDIN" SELECCION
Acciughe del Mar Cantabrico "Nardin" Selection, burro della Loira, bruschette di pane di Lariano 16,00 €

SARDINE DELLA GALIZIA con la scrocchiarella e la burratina di Andria 14,00 €

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI,
PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

EXECUTIVE CHEF Marco Milani

ENTRÉE

TARTARE DI MARCHIGIANA

uova Bio, Whorchester sauce, senape di Meaux, cipollina, limone, acciughe, prezzemolo 20,00 €

CROSTINO DI BURRATINA DI ANDRIA ALLA COLATURA DI ALICI DI SICILIA

burratina, colatura di alici, cipolla rossa 8,00 €

ALICI FRITTE CON LA "ROUILLE"

alici spinate, pankò, cerfoglio 10,00 €

CEVICHE DI DENTICE CON LE FRITTELLE DI BORRAGINE

lime, basilico, pomodorini confit, cipolla rossa 16,00 €

IMPEPATA DI COZZE

cozze di Arbatax, crostini di pane, peperoncino, pepe bianco Sarawak 12,00 €

PASTA

SPAGHETTO "VERRIGNI" TRAFILA ORO ALLA CARBONARA

guanciale, Pecorino Romano Deroma,
uova Bio, pepe Sarawak 14,00 €

FETTUCCINE ALL'UOVO "BURRO E ALICI" CON I GAMBERI ROSSI E LA BOTTARGA DI MUGGINE

alici del Mar Cantabrico,
burro d'Echiré, peperoncino,
gamberi rossi e bottarga di muggine 20,00 €

SPAGHETTI CON IL POMODORINO DEL PIENNOLO L'OLIVELLA

aglio rosso, olio evo, basilico,
pomodorini vesuviani del Piennolo l'Olivella 12,00 €



MEZZI PACCHERI "MANCINI" CON SUGO DI COCCIO

gallinella, scorfano, pomodorini, sugo di cocchio,
Pecorino Romano 16,00 €

CANNOLI DI BORRAGINE CON LO ZABAIONE DI PARMIGIANO

cannoli ripeni di borragine e ricotta di capra,
zabaione di uova Bio con il Parmigiano stravecchio 16,00 €

TONNARELLO ALL'UOVO "CACIO E PEPE"

Pecorino Romano Deroma, pepe Jamaica 13,00 €



**TUTTE LE PASTE FRESCHE
SONO FATTE IN CASA**

SECONDI

IL CONIGLIO IN "PORCHETTA" RIPIENO AL FINOCCHIO SELVATICO

olive ripiene all'ascolana, purea di carote, sugo di arrosto 16,00 €

LE POLPETTE FRITTE ALLA "CACCIATORA" CON CARDONCELLI

manzo e vitello, odori, funghi cardoncelli, basilico 12,00 €

TATAKI DI TONNO ROSSO AI PISTACCHI

hummus e panella di ceci, foglie di capperi 22,00 €

DAL BANCO DI PESCA DELLA GIORNATA

IL PESCE DISPONIBILE

AL PESO (IN SALA)

SOGLIOLA 9,00 € (Ogni 100 Gr.)

SPIGOLA 8,00 € (Ogni 100 Gr.)

DENTICE 9,00 € (Ogni 100 Gr.)

SAN PIETRO 9,00 € (Ogni 100 Gr.)

ASTICE 9,00 € (Ogni 100 Gr.)

SCAMPI 12,00 € (Ogni 100 Gr.)

GAMBERI ROSSI 13,00 € (Ogni 100 Gr.)

**IL NOSTRO PERSONALE DI SALA
È A VOSTRA DISPOSIZIONE
PER CONSIGLIARVI LA COTTURA PIÙ ADATTA
AL PESCE DA VOI SCELTO**

CAVIALE OSIETRA IMPERIAL "GIAVIERI" (30 Gr.) blinis, burro Normandia, pane integrale, erba cipollina, scalogno, uova sode, panna acida ... 65,00 €

BAR A HUITRES ET COQUILLAGES



TUTTI I NOSTRI PLATEAUX SONO ACCOMPAGNATI DA BURRO DELLA LOIRA, LIMONE HAUTE COUTURE, MAIONESE ESPRESSA, MIGNONETTE

OYSTER BAR

	EACH	12 Pz.	24 Pz.
SAN TEODORO N°3 – OLBIA	6,00 €	60,00 €	100,00 €
REGAL SEL OR N°3 – EIRE	6,00 €	60,00 €	100,00 €
ROYALE HERVE N°3 – FRANCIA	6,00 €	60,00 €	100,00 €
GILLARDEAU N°3 MARENNES, SPECIALES DE CLAIRE	5,00 €	50,00 €	90,00 €
OSTRICA DEL GIORNO	5,00 €	50,00 €	90,00 €

CRU ET CUIT

SEI ASSAGGI DI CRUDO “DU JOUR” oppure SEI ASSAGGI DI COTTO “DU JOUR”

Un percorso di ritorno dalla pesca, l'offerta del giorno a fantasia della nostra cucina 20,00 €

CRUDI

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO, oppure TARTARE DI PESCE DEL GIORNO

Tutti i crudi possono variare su disponibilità del mercato 25,00 € A porzione

PLATEAU DU JOUR

2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI, 12 GAMBERETTI ROSA, 2 OSTRICHE, 1 TARTARE 35,00 €

TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04



LOBSTER Menu



CATALANA DI ASTICE

pomodorini, patate, olio evo,
cipolla rossa, basilico,
aceto di Barolo 25,00 €

PICCOLO LOBSTER BURGER

astice, brioche bread, salsa
New-Burg, misticanza,
chips di patate dolci 16,00 €

SCHIAFFONI CON IL SUGO DI ASTICE

schiaffoni “Mancini”, datterini,
sugo di crostacei, astice,
provolone delle Madonie .. 25,00 €



3 OSTRICHE & RIESLING



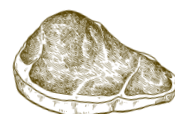
15,00 €

GRILL



BACCANO “ROYAL BURGER” DI SCOTTONA

bun, pomodoro, cappuccina, 230 gr. di Scottona “The original”, cheddar cheese,
chips di bacon, Pink Mayo sauce, pommes frites 18,00 €



FILETTO DI BUE NERO aceto balsamico tradizionale, riso selvaggio, cardoncello 68° 26,00 €

COSTATA DI SCOTTONA “SAKURA BEEF” salsa Bernese, grenaglie di patate e asparagi al timo 24,00 €

T BONE “DRY AGED” DI “SAKURA BEEF” (1.000 Gr. / 40 GG. DI MATURAZIONE)
salsa al verde, salsa Bernese, purea di carote, verdure confit, grenaglie di patate 8,00 € (Ogni 100 Gr. / AL PESO - IN SALA)

INSALATE

INSALATA DI SEPPIA CON IL POLPO ALL'AIOLI

patate novelle, pomodorini rossi, gialli e verdi, olive spaccarelle 12,00 €

BRUSCHETTA DI AVOCADO AL TZAZHIKI

caponata di melanzane al miele di Zagara,
cappuccina, misticanza di erbe 12,00 €

CAESAR SALAD

cappuccina, tagliata di pollo ruspante, bacon, uova Bio, crostini di pane,
Parmigiano reggiano, Caesar dressing 12,00 €

Contorni

POMMES FRITES

patate, sale Maldon 6,00 €

CICORIETTA RIPASSATA

olio evo, aglio rosso, peperoncino 6,00 €

GRENAGLIE DI PATATE AL FORNO

olio evo, rosmarino, aglio rosso 6,00 €

DESSERT

PICCOLI KRAPPEN FRITTI *crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato* 10,00 €

TIRAMISÙ *mascarpone, uova bio, savoiardo @Baccano, caffè espresso* 10,00 €

FRUTTINI GELATERIA MATTEO DI LANCUSI
fruttini assortiti farciti con sorbetto e gelato 100% frutta 12,00 €

PROFITEROLE DI CREMA CHANTILLY AL CIOCCOLATO CALDO
bignet, crema Chantilly, salsa calda di cioccolata Makae' 62% 5,00 €

ZABAIONE DI MARSALA VERGINE *con le fragoline di bosco* 5,00 €

SORBETTO DI LAMPONE *crumble di cioccolato Morant Bay 70%* 5,00 €

INSALATA DI FRUTTI DI BOSCO AL NATURALE *more, lamponi, fragole, mirtilli, menta, lime* 10,00 €

Vini da Dessert

MOSCATO D'ASTI
Moscato - Saracco, Piemonte 6,00 €

AUR TRAMINER PASSITO 2016
*Traminer aromatico
Ronco del Gelso, Friuli* 7,00 €

RIES VIGNA PEZZOLO V.T.B.
Riesling - Montalto Pavese, Lombardia 7,00 €

VIN SANTO CARMIGNANO
RISERVA 2011
Trebbiano - Capezzana, Toscana 10,00 €

DON P.X.
GRAN RISERVA 1990
*Pedro Ximenez,
Bodegas de Toro Albalà* 10,00 €



Cocktails

HANKY PANKY
Gin, Vermouth Rosso, Fernet 10,00 €

MANHATTAN
*Rye Whiskey, Vermouth Rosso,
Angostura* 10,00 €

OLD FASHIONED
Bourbon, Zucchero, Angostura Bitter 10,00 €

SIDECAR
Cognac, Cointreau, Limone 10,00 €

MARGARITA
Tequila, Cointreau, Lime 10,00 €

GIN TONIC
Gin, Acqua tonica 10,00 €

ALLERGENI

☼ CEREALI
CONTENENTI GLUTINE

🐟 PESCE
🐌 MOLLUSCHI

🌿 SEDANO

🥜 FRUTTA SECCA
(Noci, Nocciole, Mandorle...)

🦀 CROSTACEI

🌾 SOIA

🥒 SENAPE

🔥 SOLFITI

🥚 UOVA

🥛 LATTE E LATTOSIO

🌱 SEMI DI SESAMO

🦉 ARACHIDI

🌱 LUPINI

🌿 VEGETARIAN

🌿 VEGAN

🚫 GLUTEN FREE

❄️ CONGELATO

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI E DELL'ANTICO FORNO RIPOSATI (PANE a persona) 2,00 €

IN CUCINA E IN SALA USIAMO OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA AZIENDA AGRICOLA SILVI SABINA SAPORI