



CENA

ANTIPASTI

- Gran selezione di crudo e i suoi intingoli (branzino, salmone, tonno, ricciola, Rosso di Mazara, mazzancolle, gambero viola, ostrica, rombo, san pietro, dentice, scampo, capasanta) 42
- Selezione di 6 ostriche: Fines de Claire (3€ cad.), Gillardeau (5€ cad.), Tsarskaya(5€ cad.) e 2 tartufi 20
- Tartare di ricciola con acqua di mandorle e cocco, mango, crispy di lampone e oro 22
- Rosso di Mazara, panzanella liquida, cipolla marinata, burrata e salicornia 22
- Pizza fritta con acciughe del Cantabrico 18
- Tagliatelle di seppia, crema di piselli e menta, polvere di culatello IGP 16
- Scampi scottati, terra di olive, salsa al mango, maionese di polipo e tartufo nero 26
- Battuta di scottona, salsa rape rosse affumicate, capperi, acciughe del Cantabrico e bottarga di Muggine 20
- Cozze cacio, pepe e salicornia: crema di cacio e aria di pepe 16
- Caviale di melanzane con cotto e crudo di frutta e verdura, vinaigrette di cocco e menta 16

PRIMI

- Spaghetti Mancini alle povarazze, aglio nero, stridoli e bottarga di Muggine 20
- Risotto al plancton Rosso di Mazara e liquerizia 30
- Passatelli integrali all'astice e zenzero, salsa al nero 30
- Agnolotti di mirtillo nero, ricotta di bufala, cardoncelli, salsa d'arrosto di vitello e tartufo Nero di Pineta 18
- Cappelletto di nocchie con pesto di salvia e menta, mele verdi caramellate allo zenzero 16
- Paccheri porcini e guanciaie, salsa bagna cauda e Rosso di Mazara 25
- Ravioli del plin di rapa rossa, robiola, erba cipollina, salsa endamame e mandorle salate 18

SECONDI

- Gran fritto dell'alto Adriatico con paranza, fili di patate viola e gialle, con salsa allo zenzero e passion fruit 25
- Lo spiedo di grigliata senza lisce con patate al sale grosso di Cervia e rosmarino 30
- Polipo tostato, crema di riso, fagiolini, patate, tapenade di olive taggiasche e tartufo Nero di Pineta 22
- Caciucco cotto e crudo, terra di pane profumato al rosmarino 22
- Bouillabaisse in crosta di pane e la sua rouille 26
- Tataki di Wagyu, salsa ponzu, maionese di ricci di mare, Pak-Choi e dolce fumo 40
- Tortilla vegana con fajitas di verdure, guacamole, salsa datterino e basilico 15

CONTORNI

- Patate al sale grosso di Cervia e rosmarino 6
- Verdure alla griglia e basilico 6
- Pinzimonio di verdure 5
- Chips di patate 5
- Ratatouille di verdure 6

MENÙ DEGUSTAZIONE (60€ p.p.)

Escluse bevande, acqua e caffè compresi. Minimo 2 persone.

Sushi croccante di Rosso di Mazara

La seppia al nero e salicornia

Spaghetti Mancini vongole, zucchine, acetosella e bottarga di Muggine

Scampi scottati, terra di olive, salsa mango, maionese di polipo e tartufo nero

Granatina di cetriolo e sedano al lime, spuma di yogurt greco, aneto e noci

→ Al prezzo finale verranno aggiunti 2,50€ di coperto e servizio per persona.

→ Per eventuali forme di allergie e intolleranze chiedere al personale preposto chiarimenti o la lista degli allergeni.