Lasciati coccolare dallo Chef

UN ANTIPASTO

UN PRIMO

UN SECONDO

UN DESSERT

(per l'intero tavolo)

*coperto, acqua e caffè inclusi, bevande escluse.

50 p.p

Menù

ANTIPASTI

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI nocciole, mayo alle nocciole e pere caramellate	17
LA SEPPIA carciofini, mandorle tostate e sfere di balsamico	14
TARTARE DI TONNO mela annurca, salsa allo yogurt, mela caramellata ed elisir di liquore alla mela	15
IL POLPO scottato, “friarielli”, provola, limone e lardo soffiato	17
CRUDO DI MARE *in base alla disponibilità del giorno / pescato	30
GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO	7 al pezzo
SCAMPI	5 al pezzo
ALICI SALE E PEPE	10

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

ANTIPASTI

GAMBERI AL PANE PANKO serviti con mayo alla menta	4 al pezzo
GAMBERI MANDORLATI serviti con mayo alla menta	4 al pezzo
TARTARE DI MANZO pesto di rucola, salsa di provolone del Monaco, chips di riso, noci e pomodoro semi dry	14
RICOTTA CROCCANTE sale, pepe e crema di porcini	8
POLPETTINE DI CARNE pomodoro, fonduta di parmigiano e cuzzutiello	8
ZUPPA DI CASTAGNE porcini, guanciale e crostini	10
SCAROLA ripassata alla napoletana	7

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

PRIMI PIATTI

MACCHERONE con polpo, olive, crema di patate e polvere di capperi	17
SPAGHETTO con burro, alici e pane al finocchietto	13
RISO "ACQUERELLO" con zucca alle erbe, scampi e burro salato	23 P.P (minimo 2)
LINGUINE con aglio e olio, pecorino e tartufo fresco	18
RAVIOLO CAPRESE ripieno di ricotta, caciotta e maggiorana con pomodoro e basilico	13
SUA MAESTÀ "LA CARBONARA" mezza manica alla carbonara	12

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

SECONDI PIATTI

SEPPIA fritta, crema di fagioli bianchi, lardo e peperone crusco	14
TONNO SCOTTATO con scarola ripassata e maionese con Gin di alici	16
GRIGLIATA MISTA x1 variabile in base al pescato del giorno	22
FILETTO DI ORATA in crosta di pane aromatizzato con patata schiacciata, sale, pepe e olio	15
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI	16
TAGLIATA DI BLACK ANGUS con patate, burro e rosmarino	18
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del Monaco	22
ENTRECÔTE DI MANZO con salsa alla senape e funghi saltati	18

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

DOLCI

DISORDINATO crumble, ricotta di bufala al cioccolato, pistacchio e caramello salato	7
CRÈME BRULEE alla vaniglia	7
CHEESECAKE al caramello salato, meringhe e gocce di cioccolato	7
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA crema chantilly all'italiana, lamponi e mentuccia	7
"LASCIATI ANDARE" gelato alla vaniglia, spugna di pan di Spagna, mandorle pralinate ed essenza di **"Nazionale"**	7
TIRAMISÙ	7

ANALCOLICI

ACQUA	0,75 cl	2,5
SAN PELLEGRINO	0,75 cl	3
COCA-COLA	33 cl	3
COCA-ZERO	33 cl	3

COPERTO	2,5

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2.Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3.Uova e prodotti a base di uova.

4.Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5.Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di sola raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D - alta naturale, tocoferolo succinato

D - alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolo,

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amyedalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti cosi come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.