

## MENU CENA

### I CRUDI

Tartare di tonno*, mozzarella di Bufala Campana DOP, insalata di pomodori e cipolla rossa marinata	€ 20,00
Ricciola*, salsa ai frutti rossi, insalata di sedano candito, cetrioli e misticanza	€ 20,00
Gambero* rosso, melone, aspic al Campari e salsa alle mandorle	€ 20,00
Ostriche* concave D.O.P. Italia	€ 5,00 / cad
Ostriche* concave classiche Francia	€ 3,50 / cad
Grande degustazione di crudi*	€ 55,00

### ANTIPASTI

Olive ascolana* dell'antica macelleria Mandozzi (AP)	€ 10,00
Fiori di zucca ripieni di ricotta e limone, olive taggiasche e insalata di pomodori freschi	€ 18,00
Brandade di baccalà e patate con sfoglie di pane croccante, olive e rucola fresca	€ 18,00
G.A.V (Grande Antipasto Vegetale) mix di verdure fresche di stagione cotte e crude e caviale di melanzane, servito con 3 salse (salsa yogurt e curcuma, gazpacho e mango e lime)	€ 20,00

### PRIMI PIATTI

Paccheri all'astice e erbe fini	€ 24,00
Linguine Pastificio Mancini ai ricci* di mare, mantecate al burro nocciola e limone candito	€ 24,00
Tuffoli Pastificio Mancini ai 3 pomodori, basilico e stracciatella	€ 20,00
Tortellini ripieni di Mortadella Favola (MO), crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero del Montefeltro	€ 22,00
Tonnarelli freschi alla Nerano con crema di caciocavallo e zucchine	€ 20,00

### SECONDI PIATTI

Trancio di dentice* arrosto con caponata di verdure e salsa al brodetto	€ 28,00
Trancio di rombo al forno, millefoglie di patate croccante e salsa mediterranea	€ 28,00
Polpo, zucchine, salsa al dragoncello e vino rosso	€ 28,00
Filetto alla Rossini con foie gras d'anatra, salsa Périgord con tartufo nero del Montefeltro e patate arrosto	€ 38,00
Costoletta di vitello alla milanese con insalata mista	€ 30,00

### DESSERT

Cremoso al pistacchio e lamponi	€ 10,00
Bavarese al mango con salsa al cocco e crumble al cacao	€ 10,00
Tartelletta al limone, meringa e polvere di capperi	€ 10,00
Sorbetto limone/caffè/pistacchio	€ 7,00
Gelati artigianali	€ 7,00

Coperto € 3,50

### ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE:

Cereali	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Frutta secca a guscio
Sesamo	Molluschi	Senape	Lupini	Sedano	Latte	Anidride solforosa

Nel nostro ristorante vengono serviti solamente prodotti freschi. Ove non sia possibile, questi verranno sostituiti con prodotti surgelati di prima qualità prontamente segnalati con un asterisco (\*). Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamenti di bonifica preventivi conformi alle prescrizioni del regolamento CE/853/2004.