

## **MENÙ DEGUSTAZIONE**

### TASTING MENU

CARPACCIO DI RICCIOLA  
PUNTARELLE E PERE

*amberjack carpaccio with chicory tips and pears*

PASSATELLO CON CREMA DI BROCCOLI E CALAMARI

*passatelli with cream of broccoli and squids*

MAZZOLA NEL SUO RISTRETTO CON CAPPERI E INDIVIA SALTATA

*gumard with capers and sauteed endive*

MOUSSE AGLI AGRUMI, CRUMBLE CROCCANTE  
E GELATO AL PISTACCHIO

*citrus fruits mousse and crunchy crumble with pistachio ice-cream*

€ 45.00

(Bevande escluse)

si intende per tutto il tavolo

*for all the table guests - beverages excluded*

## **DALLA TRADIZIONE**

### TRADITIONAL

#### Antipasti *Appetizers*

OSTRICHE CONCAVE CREUSE DELLA BRETAGNA CAD. € 3.50

*oysters concave creuse of britain*

CRUDITÀ DEL GIORNO (CARPACCI, TARTARE, CROSTACEI) € 25.00

*raw of the day (carpaccio, tartare, crustaceans)*

SARDONCINI MARINATI SU MISTICANZA E TROPEA € 13.00

*marinated local anchovies with mixed salad and Tropea onion*

VAPORATA MISTA DI PESCI € 20.00

*mixed steamed fish*

CATALANA DI CROSTACEI € 25.00

*crustaceans catalana style*

GRATINATO MISTO DI MOLLUSCHI € 20.00

*mixed mussels gratin*

#### Primi *First courses*

LA SQUERINA (MINESTRA MALTAGLIATI CANNELLINI E PESCE) € 14.00

*maltagliati soup with cannellini beans and fish*

RISOTTO MARE ROSSO SECONDO TRADIZIONE (MINIMO 2 PAX) € 15.00

*seafood risotto with tomato (minimum 2 people)*

SPAGHETTONE FRESCO ALLO SCOGLIO € 16.00

*home made spaghetti with seafood*

#### Secondi *Second courses*

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE *grilled fish of the day* € 25.00

CALAMARETTI A SPILLO ALLA GRIGLIA *grilled squids* € 27.00

FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO *mixed fried fish* € 20.00

#### Contorni *Side Dishes*

PINZIMONIO *raw vegetables with salt, oil and pepper* € 7.00

INSALATA MISTICANZA *mixed salad* € 6.00

VERDURE COTTE DEL GIORNO *cooked vegetables of the day* € 6.00

## **L'INNOVAZIONE**

### INNOVATION

#### Per iniziare *Appetizers*

CARPACCIO DI RICCIOLA CON PUNTARELLE E PERE IN MOSTARDA € 19.00

*amberjack carpaccio with chicory tips and pears in mustard*

CRUDO DI MAZZANCOLLE, GELEE AL CAMPARI, SEDANO E GEL DI ARANCE € 19.00

*raw prawns with gelee of Campari, celery and orange gel*

POLPO ARROSTITO CON CREMA DI CAVOLFIORI, LE SUE CHIPS  
E JULIENNE DI POMODORO SECCO € 17.00

*roasted octopus with cauliflower cream, chips and dried tomato*

BASTONCINI DI CONIGLIO SU LETTO DI SPINACI E CIALDA AL PARMIGIANO € 14.00

*rabbit stick with spinach and parmesan waffle*

#### Primi *First courses*

CAPPELLETTI DI PESCE CON COLATURA DI ALICI E BOTTARGA € 17.00

*fish cappelletti with «bottarga» dried mullet roe and anchovies sauce*

GNOCCHI DI PATATE CANOCCHIE E FUNGHI € 16.00

*potato dumplings with mantis shrimps and mushrooms*

PASSATELLI CON CREMA DI BROCCOLETTI E CALAMARI € 14.00

*passatelli with cream of broccoli and squids*

SPAGHETTONE FRESCO CACIO E PEPE TIMUT € 13.00

*home made spaghetti with cheese and Timut pepper*

#### Secondi *Second courses*

SPIEDONE DI CODA DI ROSPO CON VERZA PATATE E SALSA DEMI-GLACE € 18.00

*angler fish skewer with cabbage, potatoes and sauce demi-glace*

TRANCIO DI DENTICE ARROSTITO CON BROCCOLETTI SALTATI € 19.00

E SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE, PREZZEMOLO E ACCIUGHE

*roasted steak of snapper with sautéed broccoletti and taggiasche olives sauce, parsley and anchovies*

MAIALINO CROCCANTE, INDIVIA GRIGLIATA E SALSA AL VINO ROSSO € 16.00

*crispy pork with grilled endivia and red wine sauce*

CREMA COTTA ALLA ZUCCA CON RADICCHIO ROSSO ARROSTITO € 13.00

*pumpkin cream with roasted red chicory*