



antipasti

Dal mare al piatto x 2

Crudo di pesci da lisca, crostacei e molluschi con verdure croccanti e frutta secca

Tris di tartare

Degustazione di tre tipologie di tartare del nostro mare *(a seconda del pescato del giorno)*

Hamburger

Tonno rosso crudo condito all'olio evo, Datterini, capperi, cremoso di bufala, sesamo tostato e scalogno caramellato

Dadolata di manzo

Manzo piemontese all'olio evo, worchestaire sauce e tabasco, limone, sale, pepe e olio gelato al basilico

Lingua in cottura dolce

Lingua ripassata sul teppaniaky, cipolla rossa caramellata e crema di salsa verde



antipasti

Degustazione di ostriche

Dai mari di Italia, Francia e Spagna
(secondo il mercato)

Terrina Pub

Terrina di pollo cotto a bassa temperatura,
bacon tostato, uovo croccante marinato alle
mandorle e insalatina orientale condita con
salsa caesar e arachidi tostate

Pane, burro e acciughe

Crostone di pane tostato al momento,
fiocchi di burro montato con aglio,
prezzemolo e colatura di alici, Filetti di
acciughe del Cantabrico e Datterini confit

Calamaro e ricotta

Calamaro tostato su teppaniaky
& spuntoni di ricotta

Capesante e agrumi

Capesante tostate, segmenti di agrumi



primi

Tubi al nero

Trafilati al bronzo con calamaretti penna scottati e crema di piselli

Linguine al succo di gamberi

Trafilate al bronzo con gamberi rossi e la sua crudità

Casarecce Lardiate

Trafilate al bronzo saltate con salsa di pomodoro forte al lardo e lardo croccante

Risotto e amatriciana

Carnaroli al cacio e pepe con crema di amatriciana



primi

Chitarrine in brodo di lampredotto

Trafilate al bronzo con lampredotto cotto e tostato, funghi shiitake, cipollotto fresco, filetti di peperoncino rosso dolce e spinacini

Pici alla mediterranea

Pomodori Datterini infornati, acciughe, olive taggiasche, capperi e salsa AOP

Tagliolini Veg

Trafilati al bronzo saltati con brunonise di verdure, salsa AOP e crema di rapa rossa



secondi

Maialino Croffice

Maialino cotto a bassa temperatura, crema di mele con anice stellato e cannella, rape arcobaleno all'agro

Tonno

Tonno rosso scottato sul teppaniaky spennellato con salsa teriaky e crema di topinambur

Lentuorno

Diaframma marinato e grigliato servito con indivia al miele e zafferano

Asado

Asado cotto a bassa temperatura piastrato e glassato alla salsa BBQ con teppanyaki di verdure

Picanha

Melino alla griglia e insalata classica di Puntarelle

Gamberoni

Gamberoni sul teppaniaky e guacamole



secondi

Polpo

Polpo del mediterraneo piastrato con crema Parmentier

Salmone

Salmone grigliato con salsa allo yoghurt, miele, senape e finocchi

Agnello

Carrè piastrato alle erbe forti del Chianti, aglio, olio evo e foglie verdi

Tomahawk

Posteriore di manzo marchigiano IGP con chips di radici e tuberi

Calamari e gamberetti rosa croccanti

Calamari e gamberoni rosa fritti con verdure pastellate

Pescato del giorno

Su consiglio dello chef



dolci

Scrigno fondente

Con frutti rossi freschi marinati ed il suo sorbetto

Come brucia questo caffè!

Crème brûlée al caffè

FordiCioccolato

Caprese, gelato al cioccolato al caramello e spuma al cioccolato bianco

Tartelletta

Tartelletta alla crema e limone con meringa italiana e salsa al limone

Banana Split

Banana caramellata, gelato al fior di latte e salsa al cioccolato

bevande



Acqua “Aqua chiara”

Naturale e Frizzante

Acqua “Acqua Lurisia - Bolle/Stille”

Caffè

Birre Artigianali “Anima”

Anastasia 0,50 CL

Anastasia 0,75 CL

Leonardo 0,50 CL

Leonardo 0,75 CL

Newton 0,50 CL

Newton 0,75 CL

Dante 0,50 CL

Dante 0,75 CL