

Il Menù

Dal mare al piatto

*Crudo di pesci da lisca, crostacei e molluschi

Allergeni: 2, 4, 6, II, I2, I4

..... € 30

Negitoro di tonno

*tonno con olio, sale e sesamo

Allergeni: 4, 6, II

..... € 16

Negitoro di salmone flambé

*tartare di salmone con semi di sesamo salsa

teriyaki e indivia Allergeni: 4, 6, II

..... € 16

Calamaro teppanyaki

*Calamaro tostato su teppanyaki, crema di patate dolci, polvere di olive e pomodorino infornato

Allergeni: I4

..... € 12

Sandwich di baccalà mantecato

pane tostato e cipolla rossa caramellata Allergeni:

I, 4, 7, I2

..... € 12

Polpo teppanyaki

*polpo CBT su teppanyaki, hummus di Ceci,

peperoni arrostiti

Allergeni: 4, II

..... € 18

Tartare “ a modo mio “

Tartare di fassona con salsa inglese alla senape

Allergeni: I, 3, 7, I0, I2

..... € 18

Lingua in doppia cottura

lingua di manzo cbt piastrata, cavolo viola, salsa

ai mirtilli e chips di riso Allergeni: I, I2

..... € 12

Degustazione salumi

“Botteghina di Scorgiano”

Prosciutto, finocchiona, capocollo, bruschette con
crema di lardo e pomodoro

Allergeni: I

..... € 15

Linguine all'Astice

Allergeni: I, 2, 4, 9, I2

..... € 30

Paccheri al totano ub"b"riaco

Allergeni: I, 9, I2, I4

..... € 16

Risotto al verde e crudo di gamberi Rossi Mazara

Allergeni: 2, I2

..... € 20

Pasta alla "genovese" e pecorino romano

Allergeni: I, 7, 9, I2

..... € 14

Tagliolini semintegrali zucca e salsiccia

Allergeni: I, 3, 8, I2

..... € 14

Tonno tataki in crosta di sesamo

*marinato alla salsa di soia, verdure miste su teppaniaky

Allergeni: 4, 6, II, I2

..... € 18

Salmone tataki in crosta di sesamo

*marinato alla salsa di soia, verdure miste su teppaniaky

Allergeni: 4, 6, II, I2

..... € 18

Trancetto di ombrina in guazzetto

Trancetto di ombrina in guazzetto *ombrina, vellutata di bietole, olio di Sesamo tostato

Allergeni: 4, II, I2

..... € 23

Chirashi Gamberoni thai

*Gamberoni su teppaniaky con salsa thai, riso verdure teppaniaky

Allergeni: 2, 6, II, I2

..... € 16

Teppanyaki mix di pesce

*Tonno, salmone, branzino, calamari, gamberi,

(secondo disponibilità) verdure miste

Allergeni: I, 2, 4, 6, I2, I4

..... € 25

Gran fritto di mare

*Calamari, gamberi e verdure

Allergeni: I, 2, 4, 8, I4

..... € 18

Hamburger del Chianti e chips

Tonno del chianti, cipolle caramellate, pomodoro, insalata, pancetta, uova

Allergeni: I, 8, IO, II, I2

€ 18

Tataki di manzo

Tagliata di manzo Garronese, salsa teriyaki peperoncino dolce, sedano rapa alla djone

Allergeni: I, 6,7,9,IO, I2

€ 22

Maialino croffice

Pancia di maialino, crema di mele con cannella, anice stellato e aceto di mele

Allergeni: I2

€ 20

Fordicioccolato

caprese al cioccolato con farina di mandorle, nocciole
tostate e salsa ai frutti di bosco

Allergeni: I, 3, 7, 8, I2

.....

€ 8

Dolce inverno

Crema allo yogurt, mou e croccante di arachidi

Allergeni: 5, 7, 8

.....

€ 5

Torta di mele, mele saltate e cannella

Allergeni: I, 3, 7, 8

.....

€ 5

Crème brulée al pistacchio

Allergeni: 3, 7, 8

.....

€ 5

*In mancanza del fresco i prodotti
potrebbero essere congelati.

Locale attento agli intolleranti e
allergici.

Per eventuali allergie si prega di
richiedere ed informare il personale.



Acqua "Aqua chiara"

Naturale e Frizzante

..... € 2

Caffè\decaffeinato\orzo

..... € 2

Coperto

..... € 3



drinks