

# il menù

## Menù 5 portate\*

proposte dal nostro Chef

Francesco Calone

ed il suo staff

Degustazione di Pesce

Degustazione di Carne

Degustazione Mix

(Pesce e Carne)

€ 45

con abbinamento vino al calice

€ 80

\*I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo.



# mare



Dal mare al piatto..... € 30

\*Crudo di crostacei, pesci da lisca e molluschi  
(secondo disponibilità)  
(2-4-6-II-I2-I4)

Bruschetta con alici del cantabrico ..... € 18

burrata, insalatina di scarole e olive  
(I-4-7)

\*Negitoro di tonno ..... € 20

Tartare di tonno, riso, olio di semi di sesamo  
(6-4-II)

\*Pesce spada in salmoriglio ..... € 16

filetti di pesce spada su letto di misticanza  
(4)

\*Ceviche di ombrina ..... € 18

Tartare di ombrina, tabasco, lime, cavolo  
cappuccio, cipollotto  
(4)

\*Bao con Baccalà cbt ..... € 15

insalata, cipolla caramellata, mayo all'aglio  
(I-4-3)

\*Polpo croccante ..... € 18

piestrato su teppanyaki, patate speziate, datterini e polvere  
di olive nere  
(I-4-7-I4)

# terra

Battuta di manzo ..... € 20

Tartare a coltello, pomodori secchi, olive e mayo all'aglio  
(I-3-7-I0-I2)

Trippa teppanyaki all'insalata ..... € 12

con crudité di verdure e olive  
(9)

Tagliere di salumi e bruschette ..... € 15

(I-I2)

Degustazione pecorini toscani ..... € 12

(7-8)

antipasti



fordicolle  
momenti di gusto

# mare



\*Paccheri alla Nerano con rana pescatrice ..... € 18

(I-4-I2)

\*Scialatielli al tonno fresco ..... € 18

coulis di pomodoro, olive taggiasche e capperi

(I-3-4)

\*Tagliolini alla finta mugnaia e gambero rosso ..... € 22

con burro al limone, tartare di gambero rosso

e polvere di alga nori

(I-2-3-4-7-I2)

\*Linguine al succo di scampi, pomodorini e lime ..... € 20

(I-2-4-9)

# terra

Cavatelli, salsiccia, radicchio e taleggio ..... € 14

(I-3-7-I2)

Maltagliati di semola e ragù del cortile ..... € 14

(I-3-8-9-I2)

primi



# mare



- \*Salmone teppanyaki .....€20  
marinato alla salsa di soia, insalata di finocchi e arance  
(I-4-6-I2)
- \*Tataki di tonno .....€20  
in crosta di sesamo, marinato alla salsa  
di soia, verdure teppanyaki  
(I-4-6-II-I2)
- \*Seppia teppanyaki .....€ 20  
piastrata, pesto di zucchine e gazpacho  
(4-II)
- \*Gamberi in salsa agropiccante ..... € 20  
piastrati su letto di riso sushi e verdure  
(2-II-I2)
- \*Teppanyaki mix .....€ 25  
grigliata mista  
Secondo disponibilità. (2-4-6-I2-I4)
- \*Gran fritto di calamari, gamberi e verdure .....€ 20  
(I-2-4-8-I4)

secondi

# terra

- Maialino croffice .....€ 20  
pancia di maialino, crema di mele, giardiniera  
(I2)
- Tataki di manzo .....€ 20  
straccetti di manzo in salsa teryaki, peperoncino, verdure teppanyaki  
(I-4-6-7-9-I0-I2-I4)
- Faraona cbt ..... € 22  
salsa di lamponi e patate  
(I2)
- Tacos del Chianti e chips ..... € 18  
scamerita, insalatina di carote e cappuccio e mayo  
pomodoro, maionese, senape  
(I-3-5-8-I0-II-I2)





# dolci

- Panna cotta al caffè ..... € 7  
con salsa al cioccolato bianco  
(7)
- Tortino limone e mandorle con crema agli agrumi ..... € 7  
(I-3-7-8)
- Semifreddo al croccantino ..... € 7  
(I-3-7-8)
- Fresca estate..... € 7  
Crema di yogurt frutti di bosco e mandorle caramellate  
(I-3-7-8)

Coperto..... € 3    Acqua..... € 2

Locale attento agli intolleranti e allergici.  
Per eventuali allergie si prega di  
informare il personale di sala.

\*In mancanza del fresco i prodotti potrebbero essere congelati.

dessert