

# il menù



## Menù degustazione\*

proposto dal nostro Chef

Francesco Calone

ed il suo staff

### Degustazione di Pesce

menù 5 portate € 60,00

### Degustazione di Carne

menù 5 portate € 50,00

abbinamento vino al calice € 30

\*I menù degustazione vengono serviti uguali 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 contabrico ..... € 15  
burrata, insalatina di scarole e olive  
(I-4-7)
- \*Negitoro di tonno ..... € 20  
Tartare di tonno, riso, olio di semi di sesamo  
(4-6-II)
- \*Baccalà mantecato..... € 16  
chips di riso al nero di seppia e maionese all'aglio  
(4-7-I2-I4)
- \*Zuppetta di seppie ..... € 13  
cavolo nero, fagioli e sepioline  
(4-I2-I4)
- \*Fish burger di spada..... € 16  
insalata di cavoli e carote, pesto di pomodori secchi  
(I-4-3)
- \*Polpo croccante ..... € 18  
piastrato su teppanyaki, spuma di patate, pomodorini infornati  
(4-7-I2-I4)

# terra

- Battuta di manzo ..... € 20  
Tartare a coltello, chips di mais, cipolla caramellata  
(I-3-I0-I2)
- Taco del Chianti ..... € 12  
scamerita, insalatina di carote e cavolo cappuccio,  
maionese, senape  
(I-3-5-8-I0-II-I2)
- Tagliere di salumi e bruschette ..... € 15  
(I-I2)
- Degustazione pecorini toscani ..... € 15  
(7-8)

antiipasti



**fordicolle**  
momenti di gusto

# mare



\*Pasta ceci e gamberi ..... € 18  
(I-2-3-4-9-I2)

\*Scialatielli e acciughe del cantabrico ..... € 20  
burro acido e briciole di pane  
(I-3-4-7-I2)

\*Maccheroncini alla Genovese di seppia ..... € 20  
(I-3-4-9-I2-I4)

Risotto del giorno ..... €20

# terra

primi

Gnocchi di zucca e salsiccia ..... € 14  
con taleggio e granella di nocciola  
(I-3-7-8-I2)

Maccheroncini con ragù del cortile e ricotta salata ..... € 14  
(I-3-7-9-I2)



# mare



- Trancio del giorno ..... € SQ
- \*Tataki di tonno ..... €20  
in crosta di mandorle, marinato alla salsa  
di soia, verdure teppanyaki  
(I-4-6-8-I2)
- \*Rana pescatrice CBT e speck ..... € 23  
piastrata, cavolo nero ripassato  
(4-I2)
- \*Gamberi teppanyaki ..... € 20  
piastrati, laccati al miele e peperoncino, maionese alla mediterranea,  
insalatina di mais e germogli di soia  
(2-II-I2)
- \*Teppanyaki mix ..... € 25  
grigliata mista  
Secondo disponibilità (2-4-6-I2-I4)
- \*Gran fritto di calamari, gamberetti e verdure ..... € 20  
(I-2-4-8-I4)

# terra

- Maialino croffice ..... € 22  
pancia di maialino, crema topinambur, cipolline agrodolce  
(7-I2)
- Tris di quinto quarto ..... € 20  
lingua piastrata, salsa verde, olio al peperoncino,  
maionese all'aglio  
insalatina di nervetti  
trippa e lampredotto in umido  
(3-4-9-I0-I2)
- Pluma cbt ..... € 20  
marinata alla soia e germogli  
(I-4-6)
- Guancia di manzo CBT ..... € 22  
con patate novelle  
(7-9-I2)

secondi



fordicolle  
momenti di gusto



# dolci

Creme brulee agli agrumi ..... € 7 (3-7)	
Torta al cioccolato fondente, cremoso al caffè' ..... € 8 nocciole sabbiate (3-7-8)	
Cremoso al cioccolato bianco ..... € 7 biscotto alle mandorle, salsa di lamponi (3-7-8-I2)	
Dolce inverno ..... € 7 Crema di yogurt, caramello e mandorle tostate (5-7)	
Piccola degustazione di formaggi ..... € 8 (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

