




# Il menù

fordicolle  
momenti di gusto



Per garantire la tua sicurezza e il tuo benessere,  
ti preghiamo di chiedere al nostro cameriere per  
informazioni dettagliate sugli allergeni presenti nei  
nostri piatti.

Siamo qui per offrirti un'esperienza culinaria sicura  
e deliziosa.



*Pesce*

menù 5 portate

€ 60

*Terra*

menù 5 portate

€ 50

Abbinamento vino

al calice

€ 30

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

degustazione

## Dal mare al piatto

\*Crudo di crostacei, pesci da lisca e molluschi  
(secondo disponibilità)  
(2-4-12-14)

€ 30

## Zuppetta di moscardini

con pane croccante  
(1-4-6-11)

€ 14

## Negitoro di tonno

Tartare di tonno, riso, olio di semi di sesamo  
(1-4-6-11)

€ 20

## Baccalà fritto

caponata di melanzane, cipolla caramellata  
(1-4-8)

€ 14

## Salmonè marinato

riso suhi, lamelle di mandorle, salsa lamponi agrodolce  
(4-8)

€ 18

## Capasanta

patata montata, mousse di mascarpone e zafferano, chips  
al nero di seppia  
(7-14)

€ 18

## Vellutata di broccoli e gamberi

con pane alle olive  
(1-2-7-12)

€ 12

Mare

## Battuta di manzo

Tartare a coltello, maionese alla rapa rossa,  
nocciole, tuorlo marinato  
(3-8)

€ 18

## Flan di pecorino

crema di pere, cipolline agrodolci, crumble salato  
(1-3-7)

€ 12

## Il Tagliere

salumi pecorino e bruschette  
(1-7-12)

€ 15

## Cubo di trippa fritta

maionese al lime, pesto di pomodori secchi  
(1-3-8-9-12)

€ 15

## Lingua CBT

piastrata, peperonata, polvere di olive  
(12)

€ 15

anti  
pa  
sti  
an  
ti  
pa  
sti  
erra

## Calamarata

baccalà alla livornese con cipolla caramellata

(1-4)

€ 18

## Tagliolini

acciughe del cantabrico, burro, capperi e bergamotto

(1-3-4-7)

€ 18

## Cavatelli

al ragù di polpo

(1-9-12-14)

€ 18

## Tortello di ombrina

su crema di patate viola, cipolline agrodolci,  
polvere di arancia

(1-3-4-7)

€ 20

Mare

## Tortello di brasato

con la sua salsa con chips di topinambur

(1-3-9)

€ 16

## Tagliatelle di castagne

al ragù di anatra

(1-3-9-12)

€ 16

## Calamarata

carbonara di asparagi, guanciale

(1-3-7)

€ 14

## Cavatelli

cacio, pere e "Gota Corta"

(1-7)

€ 14



## Tataki di tonno

in crosta di sesamo, marinato alla salsa  
di soia, crema di carote, verdure teppanyaki  
(1-4-6-11-12)

€ 20

## Polpo teppanyaki

patate dolci e viola al forno, maionese di polpo  
(9-14)

€ 23

## Lomo di Baccalà CBT

alla mediterranea, ceci secchi alla paprica  
(4)

€ 22

## Gamberoni teppanyaki

verdure miste teppanyaki, salsa teriyaki, mandorle tostate  
(1-2-6-8-12)

€ 20

## Teppanyaki mix

grigliata mista  
Secondo disponibilità  
(2-4-6-12-14)

€ 25

## Gran fritto

calamari, gamberetti e verdure  
(1-2-4-12-14)

€ 20

Mare



## Stinco di maiale

alla birra con patata montata e crauti

(7-12)

€ 18

## La Picana

con verdure miste abbinate

(6)

€ 20

## Petto di anatra all'arancia

con sformatino di topinambur, verdure miste

(1-3-7-12)

€ 25

## Carré di agnello

patate alle erbe, cipolline borrettane

(6-12)

€ 25

di  
n  
o  
n  
c  
o  
n  
d  
i  
s  
erra

## Tartelletta

cremoso al cioccolato fondente pere al rum

(1-3-7-8)

€ 8

## Tortino mandorle e arancia

ganache al cioccolato bianco, gelatina all'arancia

(1-3-6-7-8)

€ 8

## Crème brûlée

al caffè e cocco

(3-7)

€ 7

## Dolce Inverno

Crema di yogurt, mou, arachidi sabbiate

(7-8)

€ 7

## Semifreddo

al croccante di nocciole e lamponi

(1-3-7-8)

€ 7

Coperto

€ 3

Acqua

€ 2

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

dessert



*trovi i menù anche qui*



**fordicolle**  
momenti di gusto