



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

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

dessert

*In mancanza del fresco i prodotti potrebbero essere congelati.

trovi i menù anche qui



fordicolle
momenti di gusto