

## MENU' DEGUSTAZIONE

*6 portate € 90, eventuale abbinamento vini € 60*

*7 portate € 110, eventuale abbinamento vini € 70*

*Prezzo a persona, menù da considerarsi per l'intero tavolo.*

### "6"

Ali di razza, fave nostrane, mela verde, mandorle \*

Animella di vitello, sedano rapa, nocciole, fondo di pesce \*

Tortelli di cinghiale, dashi di orata, cipollina, shiso

Tubetti "Mancini", baccalà, kosho di agrumi, borlotti \*

Ombrina nostrana pescata ad amo, salicornia, indivia belga \*

Gelato al limone nero, levistico, lime, cracker di latte

### "7"

Menù a mano libera dello Chef

#### Note per l'ospite

*Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti ittici acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Tali prodotti vengono contrassegnati con il simbolo \* per una chiara e trasparente informazione alla clientela.*

*L'elenco degli allergeni è consultabile nell'ultima pagina di questo menù.*

## CRUDI

Ostriche Fine de Claire 4 cad.

Ostriche Antilope 7 cad.

Ostriche Enrico IV 8 cad.

Scampi nostrani 17 cad. \*

Gamberi viola nostrani 11 cad. \*

Selezione solamente di pesci nostrani pescati ad amo 37 \*

Degustazione di mare 80 \*

## SFIZIOSI

Calamaro nostrano, piselli freschi, bagna cauda leggera, kefir 20 \*

Cavolo cappuccio, miso, lamponi, anacardi 16

Animella di vitello, sedano rapa, nocciole, riduzione di fondo di pesce 22 \*

Ali di razza, fave nostrane, mela verde, mandorle 24 \*

“Non formaggi” 22

*(Degustazione di finti formaggi artigianali a base anacardi e latte di mandorla)*

### Note per l'ospite

*Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti ittici acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Tali prodotti vengono contrassegnati con il simbolo \* per una chiara e trasparente informazione alla clientela.*

*L'elenco degli allergeni è consultabile nell'ultima pagina di questo menù.*

## AMIDI E CARBOIDRATI

Spaghettoni quadrati "Mancini", anemoni di mare, nduja, maggiorana 32 \*

Tortelli di cinghiale, dashi di orata, cipollina, shiso 26 \*

Tubetti "Mancini", baccalà, il nostro kosho di agrumi fermentato, borlotti 24 \*

Riso "Riserva San Massimo", ragù di lepre, cime di rapa,  
Parmigiano Reggiano 26

## NON SOLO MARE

Polpo nostrano, crema di peperonata, purea di melanzane BBQ, tahina 28 \*

Zucchina alla scapece, menta, yogurt, pepe Timut 18

Ombrina nostrana pescata ad amo, salicornia, indivia belga 32 \*

Picanha, cardoncelli, fondo di manzo 28

### Note per l'ospite

*Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti ittici acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Tali prodotti vengono contrassegnati con il simbolo \* per una chiara e trasparente informazione alla clientela.*

*L'elenco degli allergeni è consultabile nell'ultima pagina di questo menù.*