

MENU CUCINA

LA NOSTRA PAELLA

(2,4,13) sempre minimo 2 porzioni

PAELLA DE MARISCOS

Di solo pesce misto (frutti di mare, crostacei, molluschi) e verdure

a porzione 28

PAELLA REALE

Di soli crostacei (astice, gamberoni, scampi, cicale) e verdure

a porzione 50

MENU FIORENTINA SULLE BRACI (1,5)

*Antipasto di gnocchi di pizza fritti con speck di Termeno e fiocco di maiale pesante Bettella
Fiorentina di circa 1,2 kg cotta sulle braci con contorno di patate arrosto*

Dolce a scelta

Caffè

65 euro a persona (minimo per due persone).

Coperto, acqua e servizio compresi.

MENU PAELLA DE MARISCOS (1,2,4,13)

Antipasto di pesce del giorno

Paella di solo pesce

Sorbetto a scelta

Caffè

60 euro a persona (minimo per due persone).

Coperto, acqua, calice di sangria, caffè e servizio compresi.

ANTIPASTI DI TERRA

GNOCCHI & FRIENDS (1,5)

Gnocchi di pizza fritti / speck di Termeno / fiocco di maiale pesante Bettella

18

CARCIOFI FOREVER (1,5)

Gambi di carciofi alla romana fritti / olio arachide 180° / salsa caesar home made

14

TORTINO AI PORCINI (1,3,7)

Flan caldo ai porcini / crema al Parmigiano / chips di patate viola

16

BRUTTI MA PORCINI (1,3,5)

Porcini panati fritti / olio arachide 180°

16

ANTIPASTI DI MARE

NUDO & CRUDO (2,4,6,13)

*Crudità di mare con 1 scampo Irlanda / 1 gambero rosso Ortigia
carpaccio di tonno / tartare di ricciola / 2 ostrica Bretagna Kys*

32

MI SA CHE STAVOLTA SIAMO FRITTI (1,2,4,13)

Calamari / code di gamberi / olio arachide 180° / salsa caesar home made

18

POLP FICTION (4,12,13)

Tentacolo di polpo / crema soffice di patate / pimento alla Gallega

20

NON SI CAPISCE UN GRATEN (1,4,7,13)

Capesante / burro alla Bourguignonne / graten aromatico

18

MENU CUCINA

PRIMI PIATTI

CALAMARATA DI MARE (1,2,4,7)	20
<i>Calamarata di pasta fresca / essenza di pesce del giorno (sempre sugo tutto pulito e senza lische)</i>	
SEMPRE BELLA (1,4,12)	20
<i>Linguine di grano duro / vongole veraci / bottarga di muggine</i>	
OH CHE PACCHERO! (1,7)	16
<i>Paccheri Pietro Massi / vellutata di pomodorini datterini / stracciatella / graten aromatico</i>	
BAGOLINO CI PIACE (1,7)	18
<i>Gnocchi di patate e zucca / julienne di speck / formaggio Bagross</i>	
RISOTTO LIQUIRIZIA E GAMBERI ROSSI (1,2,4,7) minimo 2 porzioni	a porzione 22
<i>Riso carnaroli / liquirizia / bisque di crostacei / tartare di gamberi rossi</i>	

SECONDI PIATTI

TA...TAKAMI! (4,5)	24
<i>Tonno scottato / cipolle rosse caramellate e pinoli / insalatina oriental</i>	
DIMMI CHE TI PIACE (1,4)	24
<i>Trancio di ombrina alla brace / crema di sedano rapa / chips di patate viola</i>	
UN PORCINO A PESCA (1,4,7)	24
<i>Rana pescatrice / funghi porcini / patate arrosto</i>	
SBATTIMI SULLE BRACI	20
<i>Controfiletto di manzo sulla griglia / patate arrosto</i>	
BOLETUS FILET (1,7)	32
<i>Filetto di manzo / funghi porcini / patate arrosto</i>	
RIBEYE	28
<i>Controfiletto Ribeye Nuova Zelanda / pepe rosa / involtino di fagiolini e bacon</i>	
<i>*Si può anche richiedere anche semplicemente scottato sulle braci</i>	
AMERICAN BEAUTY (5)	30
<i>Filetto di manzo sulla griglia / bacon croccante / patate fritte / ketchup</i>	
VOGLIA DI FIORENTINA	l'etto 7,50
<i>Costata alla fiorentina sulla griglia / patate arrosto</i>	

Ti puoi fidare. Tutti i prodotti serviti crudi sono stati preventivamente abbattuti ad una temperatura di almeno -20° per minimo 24 ore come previsto dalla legge. Per pietanze cotte, in mancanza di prodotto fresco, si possono utilizzare prodotti surgelati all'origine o abbattuti a -20° da noi con prodotto all'origine ancora fresco e non deteriorato.