



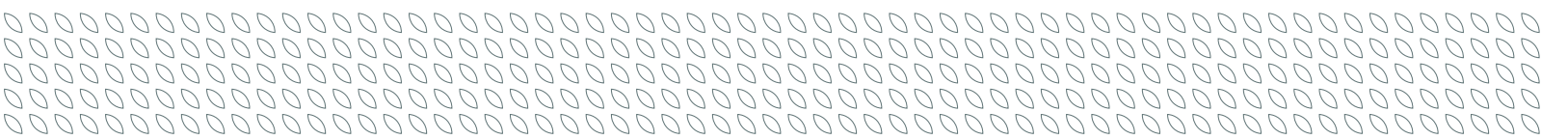
GLI UNICI

PAELLA DE MARISCOS ^(2,4,13)  Minimo due porzioni	30
Paella spagnola con molluschi, crostacei e frutti di mare con peperoni e piselli	
PAELLA REALE ^(2,4,13)  Minimo due porzioni	50
Di soli crostacei (astice, scampi, cicale, gamberoni) con peperoni e piselli	
LA ZUPPA DI PESCE DI ALE CON BRUSCHETTE ^(1,2,4,12,13)	55
Tutta pulita e senza lisce. Scampo, gambero rosso, calamari, gamberone, capasanta, pescatrice e frutti di mare. Il tutto scottato al momento su una vellutata di pomodorini datterini ed essenza di crostacei	

I MENU ^{Coperto, caffè e servizio compresi} Minimo due porzioni

MENU PAELLA DE MARISCOS ^(1,2,4,13)	54
Antipasto di pesce del giorno e Paella de Mariscos.	
MENU FIORENTINA ^(1,5)	65
Antipasto con gnocchi di pizza fritti con speck stagionato e salame. Fiorentina di circa 1,2 kg. Contorno di patate arrosto.	
MENU “IL PESCE SECONDO NOI” <i>Alessandro e Michele</i> ^(1,2,4,7,8,12,13)	70
Piatti di pesce presi dalla carta ma non solo, per un percorso di mare unico ed esclusivo. Intolleranze e allergie da comunicare prima.	
 Menu valido per tutto il tavolo, minimo due persone	

Il prezzo è a porzione



Yes Veggy!

Piatti dedicati al mondo vegetariano ma non solo



TORTINO ALLA PARMIGIANA ^(3,7)

16

Con fonduta di mozzarella e chips di patate viola

IL GIARDINO DI ORTAGGI AL TRAMONTO ^(7,9)

18

Verdure miste (normalmente broccoletti di Bruxelles, finocchi, carote, fagiolini, cavolfiore) cotte al vapore su un letto di vellutata di pomodorini datterini ed olio extra del Garda

CASONCELLI NOSTRANI ^(1,3,7)

16

alle erbe con burro versato e granella di nocciole

RISOTTO VEGGY DEL GIORNO ^(1,6,7,8,9) Minimo due porzioni, prezzo a porzione

16/18

Oh yessss!

DALLA C..ELLA CON FURORE ⁽¹⁾

18

Verdure miste saltate in padella con olio al basilico e salsa teriyaki come da “segreto di cucina” Marlon



I piatti bizzarri

Una rivisitazione della tradizione, uno spunto da altre cucine, un'idea bizzarra...

Non sempre ci sono ma chiedete lo stesso!



Gli Antipasti



TARTARE STYLE

Battuta di manzo a coltello condita con poco di tutto e senza aglio

- CLASSICA 16
- AI CARCIOFI 18
- CON TARTUFO NERO 22

GNOCCHI & FRIENDS ^(1,5) 18

Gnocchi di pizza fritti con prosciutto crudo top Ruliano Audax Essentia 30 mesi

NUDO & CRUDO ^(2,4,6,13) 35

Plateau misto di pesce crudo: gambero rosso di Ortigia, scampo Sicilia, carpaccio di tonno e capasanta, tartare di ricciola, ostrica Bretagna Kys

BURRATINA DI MARE ^(2,7,8) 22

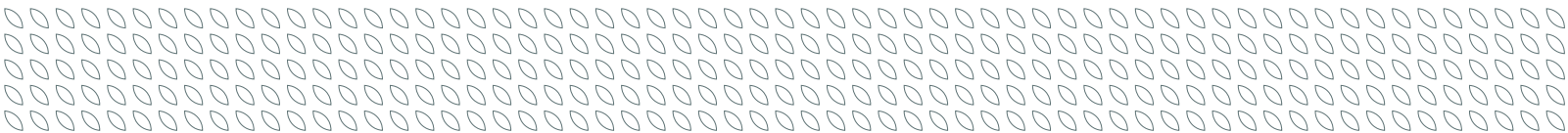
Burrata pugliese Mozzarella Mia, olio extra del Garda, tartare di gamberi rossi, granella di pistacchi

MI HAI ROTTO IL “GRATEN”! ^(1,4,7,13) 20

Capesante gratinate con burro alla Bourguignonne e gratin aromatico

POLPO DI FULMINE ^(4,7) 20

Tentacolo di polpo alla Gallega cotto al vapore e scottato in tegame su crema soffice di patate



I Nostri Fritti

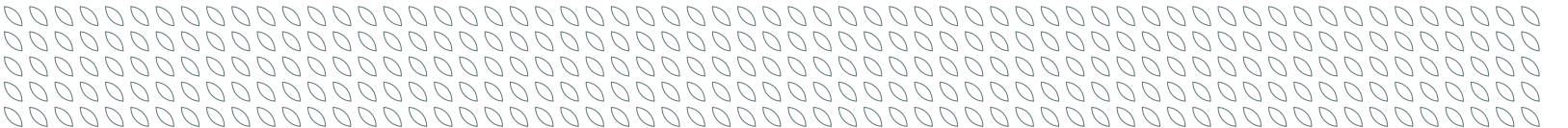


CARCIOFI FOREVER (1,5)	16
Gambi di carciofi alla romana fritti, salsa caesar “ricetta top secret”	
BRUTTI MA PORCINI (1,3,5)	16
Porcini panati fritti	
STAVOLTA SIAMO FRITTI (1,2,4,13)	20
Calamari, code di gamberi, filetti di triglia, salsa caesar “ricetta top secret”	

Primi Piatti



CALAMARATA DI MARE (1,2,4,7)	22
Calamarata di pasta fresca, essenza di pesce del giorno tutta pulita e senza lische.	
SEMPRE BELLA (1,4,12)	22
Linguine di grano duro, vongole veraci, bottarga di muggine	
L’IDEA DI MICHELE (2,4,13)	20
Tagliolini di pasta fresca, gamberi, vellutata di gamberi e la sua bisque	
OH CHE PACCHERO! (1,7)	18
Paccheri di grano duro, vellutata di pomodorini datterini, stracciatella, gratin aromatico, grana padano	
RISOTTO DEL GIORNO (secondo ricetta, da richiedere)	secondo qualità
Il risotto del giorno minimo due porzioni	



Secondi Piatti



TATAKAMI! (4,5)	24
Tonno scottato e scaloppato, cipolle rosse caramellate e pinoli, insalatina e teriyaki	
GUMP..ERONI ALLA BUBBA (1,2,4)	26
Gamberoni grossi, gratin aromatico, involtino di fagiolini e bacon	
DIMMI CHE TI PIACE (1.4)	26
Filetto di ricciola pescata di grossa pezzatura, tortino di patate arrosto, salsa al Francia-corta	
LA ZUPPETTA DI PESCE DI ALE (2.4,12,13)	32
Versione ridotta del piatto unico. Tutta pulita e senza lisce. Gambero rosso, calamari, gamberone, capasanta, pescatrice e frutti di mare. Il tutto scottato al momento su vellutata di pomodorini datterini ed essenza di crostacei	

Carne alla brace

SBATTIMI SULLE BRACI	22
Controfiletto di manzo scelto a lunga frollatura, patate arrosto	
AMERICAN BEAUTY	30
Filetto di manzo scelto, bacon croccante, patate fritte, ketchup	
CARNI ALLA BRACE	l'etto 8
Carni selezionate di buona frollatura e marezzatura:	
• COSTATA • FIORENTINA • TOMAHAWK	

Alessandro e Michele

