



I nostri crudi

Gamberi rossi di Mazara e Mole

€ 16,00

Seppia marinata, mango e pepe rosa

€ 16,00

Crudità di pesce e crostacei

€ 28,00

Ostriche special de claire / Ostriche fines de claire

€ 4,00 al pz. / € 3,50 al pz.

In abbinamento consigliamo

Sake Kizan Chikumanishiki Shuzo

Fruttato e Floreale

€ 4,50 al calice

Sake Katori 90 Terada Honke

Riso liquido, fragranza di cereali

€ 4,00 al calice



Antipasti

Polpo al ferro, cipolla di Tropea e il suo verde

€ 15,00

Insalatina tiepida di pesce e crostacei dell'Adriatico

€ 17,00

La Grancevola

€ 22,00

CalaMare

(Calamaro – Ricci di mare - Alghe)

€ 18,00

Dalla valle

Pernice, brunoise per il ragù e memoria di aglio

€ 17,00



Primi

Fuori-classico: spaghetti allo scoglio

€ 18,00

Paccheri "Az. Agr. Mancini", Ricci di mare e bottarga di Mugine

€ 17,00

Crescioni al pomodoro in conserva, squaquerone e Alici del Cantabrico

€ 18,00

Riso carnaroli mantecato ai Gamberi rossi di Mazara

€ 17,00 a pers.

(minimo 2 persone)

Bigoli al torchio, pomodoro fresco, Mazzancolle e limone

€ 18,00

Dalla valle

Tortelli ripieni di Germano Reale, burro di cacao Criollo del Perù e tartufo nero estivo

€ 19,00



Secondi

Sogliola, mugnaia affumicata al the Lapsang Souchong e salsa olandese

€ 20,00

Storione, verza, Caviale

€ 22,00

Il gran fritto Makorè

€ 23,00

Fritto di Calamaretti spillo dell'Adriatico

€ 25,00

Pescato del giorno al forno o alla griglia

€ 6,00 all' hg.

King Crab

Granchio reale dell'Alaska

(Consigliato per 5 persone, su prenotazione)

€ 250,00 al pezzo

Dalla valle

Il Colombaccio e la carota

€ 21,00



Menù Degustazione

6 portate, Dessert, Acqua, Caffè
(Minimo 2 persone esteso all'intero tavolo)

€ 75,00 a persona

Menù Alternativo

Spaghetti Azienda Agricola Mancini cacio e pepi (Sarawak e Cubebe)

€ 14,00

Degustazione di formaggi nazionali

€ 16,00

Degustazione di Parmigiano Reggiano

Una nostra selezione di tre stagionature, 42 mesi – 70 mesi – 110 mesi, di Parmigiano Reggiano prodotti con latti primaverili di Mucca Frisona, in abbinamento ad Aceto Balsamico tradizionale ORO di Reggio Emilia, con un invecchiamento di oltre 25 anni e con il riconoscimento del marchio DOP.

€ 16,00

Contorno

€ 6,00

Aceto Balsamico ORO di Reggio Emilia

(con un invecchiamento di oltre 25 anni e con il riconoscimento del marchio DOP)

€ 4,00 al cucchiaino

Pane e coperto

€ 4,00