DAL MERCOLEDI AL SABATO È POSSIBILE ORDINARE, SU PRENOTAZIONE, CRUDI DI PESCE (scampi, ostriche, carpacci, ecc...) in base alle disponibilità della Pescheria Pinali, a garanzia dell'assoluta freschezza delle materie prime, che avremo cura di esaltare a modo nostro.

ANTIPASTI

SGOMBRO & SCAPECE ..... € 18
sgombro marinato e passato alla fiamma, fagioli "mungo" in insalata con zucchine e zucca alla scapece, hummus di ceci e barbabietola e ceci croccanti alla paprika.
4 5

CATALANA AUTUNNO ..... € 22
code di gamberi* spadellate, crema di zucca, lamelle di funghi cardoncelli, radicchio croccante, cipolla marinata e pomodorini confit.
2 4

POLPO & BUTTERBEANS ..... € 22
polpo*, fagioli bianchi di Spagna, concassé di pomodori al forno, chips di cavolo nero croccante, salsa creamy chipotle leggermente spicy.
2 4 7 14

TARTARE & MIDOLLO ..... € 16
tartare di manzo tagliata a punta di coltello condita con olio, sale e pepe nero, senape di Digione, scalogno e capperi, servita sull'osso con il midollo* caldo.
10 12

SEPPIA & MANGO ..... € 17
tagliatelle di seppia* CBT, polpa di mango, jalapeno verde e coriandolo, julienne di carote, crackers al sesamo.
4 8 11 14

CRISPY RICE, PAD THAI & SCALLOPS ..... € 20
riso croccante, sweet & sour Pad Thai sauce, capesante scottate, erba cipollina.
2 4 5 6

PRIMI

RISOTTO AUTUNNO ..... € 26
riso carnaroli, coscette di rana* rosolate, formaggio di capra e purea di mirtilli e lemongrass.
7 9

CALAMARATA CIME DI RAPA & ALICI ..... € 18
crema di cime di rapa, alici, AOP e pane tostato.
1 4 5 7 12

VONGOLE & BOTTARGA ..... € 20
spaghetti alla chitarra, limone, pepe nero e prezzemolo.
1 2 4 14

CARBONARA ..... € 18
mezze maniche, guanciale amatriciano, tuorlo, pecorino romano, grana padano e pepe nero.
1 3 7

PASTA MISTA, TOTANI & PATATE ..... € 22
pasta mista di Gragnano con mozzarella di bufala fumé, patate, totano scottato ed emulsione di prezzemolo.
1 4 5

RAVIOLONE DI MARE ..... € 25
di pasta fresca, capasanta, coda di gamberone*, cozze, trancetto di pescato, spinacino scottato al burro, ricotta di latte vaccino, servito con burro nocciola e salvia croccante, zest di limone.
1 2 4 7 14

GNOCCHETTI, MISO, CASTAGNE & BACCALÀ ..... € 20
gnocchetti di patate dolci, ragù di castagne, miso di riso e baccalà mantecato.
1 2 4 6 7

Tutti i formati di pasta presenti nel menù possono essere sostituiti con **pasta fresca senza glutine e senza lattosio**.

SECONDI

BEEF STEAK & SWEET POTATOES ..... € 29
5 7 10
controfiletto al pepe verde
e patate dolci fritte homemade.

LA VALDOSTANA ..... € 28
1 3 7
battuta di vitella, farcita con fontina Aosta
e prosciutto cotto, impanata al panko
e servita con:
- pomodorini dry, scaglie di grana
  e castagne in sciroppo (+ 4€)
- patate al rosmarino e burro

opzione cotoletta "orecchia di elefante" & patate
(disponibile anche gluten free)

SPADA, VEGGIE'S CRUST & BERNESE ..... € 29
4 12
pesce spada* in crosta di verdure croccanti,
servito con carpaccio di finocchi croccanti,
arance, olive nere, cipolla marinata
e salsa bernese.

CALAMARETTI, PUTTANESCA & PUNTARELLE ..... € 26
2 4
5 12
calamaretti arrostiti alla piastra,
puntarelle alla romana, olive nere
e pomodorini confit, crema di pomodorini
bruciati alla puttanesca

FRITTO DI CALAMARI, TOTANI & GAMBERI ..... € 25
2 4 5
12 14
calamari*, code di gamberi* e totani*
in pastella di riso e maizena, salsa tartara
e julienne di verdure.

SALMON, AUTUMN APPLE SALAD & BEE POLLEN ..... € 27
4 7
salmone, insalata autunnale di radicchio tardivo,
melagrana e mele, condita con olio al rosmarino,
yogurt greco e polline.

CONTORNI

ERBETTE SPADELLATE AOP ..... € 7

CIPOLLE BORETTANE ALL'ACETO BALSAMICO ..... € 7

PATATE RUSTICHE ..... € 7

DOLCI FATTI DA NOI

TIRAMISÙ BALLS ..... € 8
bon bon di biscotto e caffè, accompagnato dalla crema al mascarpone.
3 7

APPLE PIE & CINNAMON ..... € 8
torta di mele servita con gelato al fiordilatte e crumble alla cannella.
7

CHEESECAKE BRULEÈ & NUTELLA ..... € 8
formaggio spalmabile senza lattosio, zucchero e uova, cotta in forno, servita con zucchero di canna sfiammato e Nutella.
3

APRICOT & DATES ..... € 8
carpaccio di datteri e albicocche disidratate con gremolada al pistacchio e zest di limone, crumble senza glutine alla vaniglia.
8

LATTAIOLO, CACHI & TAMARINDO ..... € 8
torta soffice e morbida senza farina a base di latte cotto accompagnato da composta di cachi e tamarindo.
3 7

GELATO ..... € 6
cioccolato*, fiordilatte*, pistacchio* e limone*.
(anche affogato al caffe'+ 1 €)
7

Servizio e Coperto ..... € 4

*il prodotto potrebbe essere congelato all'origine in base alla diponibilità del mercato (chiedi al personale)

di Cristian e Matteo Anfuso

ALLERGENI REG. UE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

* questo prodotto potrebbe essere congelato all'origine

AiC Associazione Italiana Celiachia

Gentile Cliente,

tutti i piatti possono contenere tracce di crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi.

Il pane è di nostra produzione, viene prodotto con farina di grano tenero e contiene glutine.

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, siete pregati di chiedere informazioni dettagliate su cibi e bevande al personale di sala.

I prezzi dei vini sono soggetti a variazioni in base alle quotazioni di mercato e alla disponibilità delle annate.

Siamo a vostra disposizione per accogliervi al meglio.

Grazie

Lo staff ACUMÈ