

## *Antipasti*

<b>Crudo di scampi pescati in Sardegna</b> .....	4,50€ cad.uno
<b>Crudo di Re rosso gambero di Sicialia</b> .....	4,50€ cad.uno
<b>Tartare di salmone "Norvegese"</b> .....	14,00€
con avocado, tzatziki, bergamotto e sorbetto melograno (5)	
<b>Baccalà mantecato (caldo)</b> .....	15,00€
con patate, zucca e bottarga (3/5)	
<b>Salsiccia di tonno italiano</b> .....	14,00€
con friarielli saltati in salsa crispy nel panino al sesamo fatto in casa (3/5/6/9/11/14)	
<b>Tartare di tonno "Italiano"</b> .....	16,00€
con tartufo di San Miniato, stracciatella e lime (3/5)	
<b>Tartare di gambero rosa "Toscano"</b> .....	16,00€
con purea di mango, caviale di lamponi e fragole (5/8)	
<b>Vaporata di mare</b> .....	17,00€
seppie, calamari, gamberi, polpo, verdure croccanti (4/5/8)	
<b>Polpo piastrato</b> .....	16,00€
con crema di piselli , gel di aglio nero, crumble di riso e polvere di peperone crusco (4/5)no glutine no lattosio	
<b>Tartare di fassona piemontese</b> .....	15,00€
crumble di capperi, ricotta, acciughe, rapa rossa chips di topinambur e scorza nera (3)	
<b>Prosciutto, coccoli e burrata stracciata</b> .....	13,00€
prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi (3/9)	
<b>Tagliere di salumi selezionati da piccole aziende</b> .....	14,00€
con prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, salame, finocchiona , capocollo , pecorino semi-stagionato, crostino di fegatini e mozzarella di bufala dop di Paestum(3/9)	

*Primi Piatti*

**Bavettine azienda "Mancini" alle cozze ..... 15,00€**  
aglio, olio, peperoncino, pane profumato e colatura di alici di  
Cetara Armatore riserva 2018 (3/5/9/14)

**Spaghetti "Mancini" alle vongole ..... 16,00€**

**Spaghetti "Mancini" alla carbonara di mare.....17,00€**  
con granella di pistacchi di Sicilia . (2/3/5/8/9/14)

**Tagliatelle fresche con polpo, calamari e vongole .....19,00€**  
in rosso (4/5/8/9/14)

**Calamarata "Mancini" al sugo di scampi .....20,00€**  
(3/4/5/8/9/14)

**Chitarrina con tartare di gamberi rossi di Sicilia.....21,00€**  
pasta fresca , bisque di gamberi e crema di zucchini (3/5/8/9/14)

**Paccheri ai 3 pomodori italiani .....12,00€**  
con pomodori San Marzano D.O.P. , pomodorini pacchetelle gialli e  
rossi del Vesuvio dop , stracciatella pugliese da latte italiano e basilico  
(3/9/14)

**Pici freschi cacio e pepe con tartare di Fassona .....15,00€**  
(3/9/14)

**Taglierini al tartufo nero marzolino fresco.....18,00€**  
(3/9/14)

*Secondi Piatti*

<b>Frittura di calamari, gamberi e verdure</b> (4/5/8/9).....	<b>20,00€</b>
<b>Filetto di branzino ai carciofi e limone</b> (5) .....	<b>21,00€</b>
<b>Tonno rosso ITALIANO</b> .....	<b>25,00€</b>
in crosta di pistacchio tosto di Sicilia con lingotto di parmigiana di melanzane (2/5/9)	
<b>Calamari alla griglia</b> .....	<b>20,00€</b>
con bietole del contadino (2/4)	
<b>Bocconcini di salmone</b> .....	<b>19,00€</b>
su crema di zucchini, chips di rapa rossa e spuma di stracciatella (3/5/9)	
<b>Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura</b> .....	<b>14,00€</b>
al sesamo, salsa teriyaki e insalatina di campo (9/14)	
<b>Tagliata di Scottona</b> .....	<b>19,00€</b>
con patate arrosto (9/14)	
<b>Polpette dello chef</b> .....	<b>15,00€</b>
con pure' di patate (3/9/14)	

*I contorni*

<b>Bietola saltata</b> .....	<b>7,00€</b>
<b>Puntarelle alla romana</b> .....	<b>8,00€</b>
<b>Chips di patate di montagna di nostra produzione (9)</b> .....	<b>6,00€</b>
<b>Patate arrosto</b> .....	<b>6,00€</b>
<b>Chips di montagna con tartufo nero</b> .....	<b>13,00€</b>
<b>Insalata mista</b> .....	<b>7,00€</b>