

Menu del giorno

Antipasti

Gyoza piastrati di nostra produzione con cuore di pesce spada, patate e cime di rapa(5/7/9) €12

Tris di pescato:

Bao con polpettine di tonno al sugo

Soppressata di leccia con maionese spicy

Tartarina di salmone con guacamole e cracker di riso(2/3/5/9/14)€18

Primo

Farfalloni al nero di Seppia ripieni di baccalà mantecato saltati con carciofi e bottarga di muggine (3/5/9/14) €19

Paccheri "Mancini" alla norma di pesce spada del mediterraneo con ricotta salata (3/4/5/9) €18

Secondo

Filetto di rombo chiodato con insalatina di finocchi , arance , caviale di soia e riduzione di spritz (2/5) €24

Contorno

Carciofi fritti (9) €8

Pizza

Provola affumicata, patate arrosto, porchetta di guancia fatta in casa e salsa di friggirelli freschi €13

Covaccino con rucola, carpaccio di Black Angus marinato e fonduta di brie al tartufo nero €15

Menu sushi

Il pesce del vecchio e il mare incontra il sushi.

Ecco a voi la nostra proposta di roll della settimana

8 pezzi per roll

Sake cheese

Salmone, avocado e cream cheese (3,5,6)

€12

Spicy tuna

Tonno, avocado, katsuobushi e spicy mayo (5,6,14)

€14

Ebiten

Gambero panko , avocado e salsa unagi (5,6,8,9,7)

€15

Yaki sake

Salmone, avocado, copertura di salmone e maionese alla yakiniku (5,6,7,9,14)

€18

Dijone

Tonno , avocado, copertura di tonno ,cream cheese alla senape e cracker di riso

(3,5,6,7)

€19

Ebiten special

Gambero panko, avocado, mousse di gambero piccante, salsa unagi e cracker di riso

(5,6,8,9,11,7)

€18

Uramaki vegan

Cetriolo, barbabietola, copertura di avocado e umani di sesamo (6)

€11

Queen elisabeth

Uramaki con salmone avocado e maionese, copertura di capasanta scottata, unagi e

mandorle (5,6,7) **€19**

Antipasti

Baccalá' mantecato.....15,00€
crema di patate, zucca e bottarga di muggine (2/3/5)

Tartare di tonno rosso16,00€
ai grani di senape di djone , salsa di soia e olio EVO (5/7/11)

Il polpo croccante17,00€
con crema di finocchi, marmellata al peperoncino e chips di guanciale di scarpaccia croccante (5)

Ceviche di pescato del giorno17,00€
ai profumi di mojito (5/7/9)

Prosciutto, coccoli e burrata stracciata.....13,00€
prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi (3/9)

Tagliere di salumi selezionati da piccole aziende.....14,00€
con prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, salame, finocchiona ,
capocollo , pecorino semi-stagionato, bruschetta e mozzarella di
bufala dop di Paestum(3/9)

Carpaccio di black Angus15,00€
stracciata di buratta da latte italiano, puntarelle e acciugata (3)



Il Vecchio e il Mare

Ristorante & Pizzeria

Primi Piatti

Spaghetti "Mancini" alle vongole (lupini)...(4/5/9/14)..... 16,00€

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

Linguine "Mancini" alla ragu' ricciola19,00€
pescata in italia con aglio nero e salicornia (5/9/14)

Chitarrina con tartare di gamberi rossi di Sicilia.....21,00€
con bisque di gamberi e crema di zucchine (5/9/14)

Calamarata "Mancini" al sugo di scampi21,00€
(3/4/5/8/9/14)

Pici freschi14,00€
con ragu' di peposo (9/13/14)

Gnocchi di patate15,00€
con crema di porcini e scaglie di pecorino di Pienza (3/9/14)

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

Secondi Piatti

Frittura di calamari e gamberi rosa (4/8/9).....**20,00€**
con chips di montagna

Calamaro alla piastra.....**21,00€**
con flan di porcini e patate, bietola e pomodorini arrosto (3/4/14)

Filetto di pesce spada porchettato (3/5)**23,00€**
con friarielli, carpaccio di sedano rapa e gocce di peperone rosso
arrosto

Tagliata di tonno rosso**25,00€**
in crosta di pistacchio tosto di Sicilia con millefoglie di patate, crema di
zucca fresca e aglio nero (2/3/5)

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura**14,00€**
al sesamo, salsa teriyaki e insalatina di campo (6/9)

Tagliata di Scottona**19,00€**
con patate arrosto (14)

I contorni

Chips di patate di montagna di nostra produzione (9).....**5,00€**

Patate arrosto**5,00€**

Bietola saltata**6,00€**

Chips di montagna con tartufo nero (9).....**10,00€**