

Menu del giorno

Antipasti

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

Frittura di alici (4/5/8/9) €10

Winter roll: involtino di pasta filo ripieni di baccalà, scarola ripassata e Kimchi coreano (1/2/6/9) €16

Tris di pescato:

Bao al pomodoro e polvere di capperi con trippa di rana fatta in casa e pecorino

Soppressata di mare fatta in casa con maionese spicy ed erba cipollina

Crostino di pane con lardo di seppia fatta in casa e sriracha

(2/6/7/8/9/11/14) €18

Primo

Tagliatella di farina integrale con cozze sgusciate, calamari, pomodori pacchetelle e pesto di rucola (2/5/9/14) €19

Bis di Tonno Rosso italiano

Stracotto di ventresca, spuma di polenta, carciofi c.b.t e polvere di olive taggiasche e costoletta scottadito, indivia brasata all'aceto balsamico di Modena e paté di zucchine alla scapece (5/9) €26

Contorno

Carciofi fritti (9) €8

Pizze del giorno

Fiordilatte, speck di pesce spada fatto in casa, funghi champignon e formaggio bitto fondente €15

Fior di latte di Napoli, stracchino da latte italiano e in uscita: puntarelle, culatta "Emilia Romagna" e riduzione di sangiovese frescobaldi €14

Fior di latte di Napoli, tonno sott'olio evo fatto in casa, cipolla di Tropea e Toscana, fiore del capperone e origano €14

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 (3,5,6/7)

€12

Spicy tuna

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

€14

Ebiten

Gambero panko , avocado e salsa unagi (6,7,8,9,14)

€15

Yaki sake

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

€18

Dijone

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

(3,5,6,7,11)

€19

Ebiten special

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

(5,6,7,8,9,14)

€18

Uramaki vegan

Cetriolo, avocado, copertura di avocado e umani di sesamo e salsa unagi (6,7)

€11

Queen elisabeth

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

mandorle (4,5,6,7,14) **€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)
- Tartara di scottona.....15,00€**
stracciata di buratta da latte italiano, puntarelle e acciugata (3/5)



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)

Cappellacci fatti in casa16,00€
ripieni di polenta e formaggio bitto con ragu' di ossobuco e salsa
zafferano (3/9/13/14)

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 verdure fritte	
Calamaro alla piastra	21,00€
con bietolina saltata e pomodorini arrosto (5)	
Salmone laccato bbq al miele	21,00€
con croccante di riso, gel di avocado, rapa rossa, umami di sesamo e pack choi (5/6)	
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€