

# 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 e pecorino

Soppressata di ricciola con maionese spicy ed erba cipollina

Tartarina di tonno rosso dello chef (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

## Secondo

Fagottino di spigola e carciofi in crosta di sfoglia con pure di patate al tartufo (3/5/9/14) €23

## Contorno

Carciofi fritti (9) €8

## Pizza

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 capperi 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 rosso .....16,00€**  
ai grani di senape di djone , salsa di soia e olio EVO (5/7/11)

**Il polpo croccante .....17,00€**  
con crema di finocchi, marmellata al peperoncino e chips di guanciale di scarpaccia croccante (5)

**Ceviche di pescato del giorno .....17,00€**  
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' ricciola .....19,00€**  
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 scampi .....21,00€**  
(3/4/5/8/9/14)

**Gnocchi di patate .....15,00€**  
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 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 choy (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€**