

## GRAN PASTO A BASE DI PESCE E CARNE

BACCALÀ, PATATE, POMODORI BIO E GELATO ALL'OLIO D'OLIVA

INSALATA DI MARE CON FAGIOLI ZOLFINI,  
ZUPPA D' OLIO EXTRAVERGINE ALLE VONGOLE

LASAGNETTA DI BURRATA, GUAZZETTO DI MAZZOLA ALLA PIZZAIOLA,  
OLIVE E LIMONE

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON PORCINI E FIORI DI ZUCCA

GALLETTO DELL'AZIENDA AGRICOLA ZAVOLI: ARROSTO, FRITTO E IN SALMÌ,  
TORTA DI PATATE AL TARTUFO NERO

PARFAIT ALLA VANIGLIA, TOFFEE AL SALE DI HALEN MON

PICCOLA PASTICCERIA

EURO 65,00  
MIN. 2 PERSONE

## TUTTO PESCE NIENTE PASTA

CARPACCIO DI RICCIOLA CON GRANITA DI MELE VERDI E RAVANELLI

TIEPIDO DI BACCALÀ CON LA SUA SPUMA,  
PATATE E SALSA VERDE

SPIEDO DI TONNO ALLA GRIGLIA, PROFUMI MEDITERRANEI

TRADIZIONALE FRITTURA DI CALAMARETTI NOSTRANI,  
FIORI DI ZUCCA E PORRI IN TEMPURA, SALSA SAVORE

PICCOLA PASTICCERIA

EURO 50,00  
MINIMO 2 PERSONE

## MENÙ DI TERRA

L' UOVO DELLA PIA IN CAMICIA, PATATE GRATINATE AL FORMAGGIO DI FOSSA  
E TARTUFO NERO

RISOTTO MANTECATO ALLO SQUAQUERONE ,  
POLVERE DI CAPPERI E OLIO ALLE NOCI

FILETTO DI MANZETTA ROMAGNOLA CON PORCINI, FINFERLI  
E CHANTILLY AL FEGATO GRASSO D'ANATRA

TORTA AL CIOCCOLATO  
SABLEE GIANDUIA  
CREMA CIOCCOLATO BIANCO  
CROCCANTE FAVE CACAO  
MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE 70%

PICCOLA PASTICCERIA

EURO 50,00  
MIN. 2 PERSONE

## LE ENTRATE

SOLOCRUDO CRUDO DI PESCI, CROSTACEI E OSTRICHE "QUELLO CHE IL MERCATO MI OFFRE GIORNALMENTE"	EURO 30,00
INSALATA DI MARE CON FAGIOLI ZOLFINI, ZUPPA D' OLIO EXTRAVERGINE ALLE VONGOLE	EURO 18,00
BATTUTO TIEPIDO DI SCAMPI NOSTRANI,IL SUO CREMOSO, PERE E ZENZERO	EURO 22,00
TRADIZIONALE FRITTURA DI CALAMARETTI NOSTRANI, FIORI DI ZUCCA E PORRI IN TEMPURA, SALSA SAPORE	EURO 18,00
MAZZANCOLLE CON ORIGANO, PECORINO DI FOSSA, E CAPONATA DI VERDURE	EURO 20,00
TERRINA DI FEGATO D'ANATRA MARINATA ALLA SABA CON LA SUA GELATINA, ALBICOCHE IN OSMOSI ALLA MENTUCCIA	EURO 18,00
L' UOVO DELLA PIA IN CAMICIA, PATATE GRATINATE AL FORMAGGIO DI FOSSA E TARTUFO NERO	EURO 16,00

## I PRIMI

TAGLIOLINI VONGOLE, CALAMARETTI E FUNGHI GALLETTI	EURO 16,00
LASAGNETTA DI BURRATA, GUAZZETTO DI MAZZOLA ALLA PIZZAIOLA, OLIVE E LIMONE	EURO 16,00
SPAGHETTI "MANCINI" RACCOLTA 2008, AFFUMICATI ALLA CARBONARA DI MAZZANCOLLE E STRIDOLI	EURO 18,00
CALAMARI DI GRAGNANO, ASTICE BLU, POMODORINI ALLA VANIGLIA	EURO 25,00
RISOTTO MANTECATO ALLO SQUAQUERONE, POLVERE DI CAPPERI E OLIO ALLE NOCI	EURO 14,00
RAVIOLI DI PATATE AL BURRO AFFUMICATO CON ANIMELLE GLASSATE E PORCINI	EURO 16,00

## I SECONDI

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON PORCINI E FIORI DI ZUCCA	EURO 25,00
ROMBO IN POTACCHIO CON PATATE AL LIMONE CANDITO	EURO 28,00
BACCALÀ CON FAGIOLINI, SCHIUMA DI SQUAQUERONE E POLENTA CROCCANTE	EURO 20,00
GALLETTO DELL'AZIENDA AGRICOLA ZAVOLI: ARROSTO, FRITTO IN SALMÌ, TORTA DI PATATE AL TARTUFO NERO	EURO 18,00
FILETTO DI MANZETTA ROMAGNOLA CON PORCINI, FINFERLI E CHANTILLY AL FEGATO GRASSO D'ANATRA	EURO 22,00

## I DOLCI

PARFAIT ALLA VANIGLIA, TOFFEE AL SALE DI HALEN MON	EURO 10,00
TORTA AL CIOCCOLATO SABLEE GIANDUIA CREMA CIOCCOLATO BIANCO CROCCANTE FAVE CACAO MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE 70%	EURO 10,00
LA VERSIONE ESTIVA DEL TORTINO AL CIOCCOLATO MOUSSE CIOCCOLATO JIVARA 40% SALSA CIOCCOLATO GUANAIA 70% GRANITA AL COGNAC ALLE PERE " FRANCOIS PEYROT"	EURO 10,00
PANE CROCCANTE CON BURRO E ZUCCHERO, YOGURT E SORBETTO ALLA FRAGOLA E ROSE	EURO 10,00
ZUPPA INGLESE CONTEMPORANEA	EURO 10,00
CREMA LIME CON FRUTTI ROSSI	EURO 7,00

I GELATI

EURO 7,00

CREMA

CIOCCOLATO

COCCO

FIOR DI LATTE ALLE FAVE DI TONKA E LIMONE

I SORBETTI

EURO 7,00

LAMPONE

ANANAS

NOCCIOLA

IL PANE A LIEVITO NATURALE, LA PICCOLA PASTICCERIA DI TOMMY  
ED IL COPERTO:

EURO 3,00

LA MIA BRIGATA È COMPOSTA DA:  
MICHELE, TOMMY, ANDREA, MATTIA, ASSANE

IN SALA:  
LEO IL MAITRE  
ALAN IL SOMMELIER  
IVAN E VALERIA

INSIEME VI AUGURIAMO UNA PIACEVOLE SERATA...

STEFANO CIOTTI  
CHEF