

# MENU ALLA CARTA

---

## **I CICCHETTI**

LA NOSTRA SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO UN CALICE DI FRANCIACORTA BRUT 5.00

---

Ostriche al naturale (2 pz.)	7.00
Ostriche con granita al mojito (2 pz.)	7.50
Tiradito di salmone con yuzu e finocchietto	5.50
Gamberi rossi di Mazara in ceviche con pipirrana di verdure	6.50
Patata ripiena ai frutti di mare	4.50
Cocchetto di cozze in guazzetto	4.00
Alici gratinate	3.50
Bon bon di provola con crema di fave	3.50
Crema di porcini della Zì Nella con cubetti di pane fritto	3.50
Kale, broccoletti, arachidi e sesamo nero	3.50
Ciaccina fritta con mortadella artigianale	2.50
Manzetta in tempura con maionese bbq fatta in casa	4.00
Bollito di lingua di Chianina con salsa verde	4.00

## **LE SELEZIONE DELLA VALTIBERINA**

LA NOSTRA SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO UN CALICE DI SYRAH 4.50

---

Selezione di sottoli "Lavecchia" di pesce e verdure	12.00
Tagliere di salumi dell'Az. Agr. "Terre del Carpina" con grissini di grano verna "Il Paniere del "Dongione"	8.00
Selezioni di formaggi di "Montemercole" con conserve "Lavecchia" e crostoncini "Il Paniere del Dongione" alle noci e miele di acacia	13.00

## ANTIPASTI

---

Crudi di mare: carpaccio di gambero rosso, scampo, corba rossa e tonno, con originali abbinamenti	16.00
Tempura di pesce del giorno e verdure di stagione con maionese al lime	10.50
Tortino di Parmigiano con crema di cavolfiore e chips di topinambur	6.00
Carpaccio di manzo etrusco frollato 60 giorni con radicchio trevigiano, scaglie di grana, noci e dressing all'Antica	11.50

## PRIMI

---

Ravioletti di ceci con polipo e olive di Cerignola	13.50
Tagliatelle al ragù di pesce	13.50
Gnocchi di zucca con cavolo nero e scaglie di ricotta stagionata	11.50
Agnolotti di porchetta con burro, salvia e parmigiano	12.50

## SECONDI

---

Pescato* del giorno al forno o alla griglia con verdura del giorno	22.00
Orata di Orbetello al forno o alla griglia con verdura del giorno	16.00
Padellata di calamari saltati con verza e il suo nero in salsa	16.00
“Parmigiana burger” di melanzane, pomodoro arrosto, mozzarella di bufala di “Montelupo” con patate in tempura e maionese Kimchi	13.50
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana	15.50
Medaglioni di manzo Etrusco con soffice di patate e erbe di campo	16.00

\*Il pescato del giorno è un pesce nato e cresciuto in mare aperto

## CONTORNI

---

Patate arrosto	3.50	Verza saltata	3.50
Patatine fritte	3.50	Verdura del giorno	3.50
Insalata mista	3.00	Tris di contorni	5.00