

MENU ALLA CARTA

I CICHETTI

LA NOSTRA SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO
UN CALICE DI BOLLICINA CUVÉE 85

4.00



Ombrina in ceviche con mela verde, mais, sedano e salsa pimenton		6.50
Tartare di tonno con crema di gazpacho		6.50
Cocchetto di cozze in guazzetto		4.00
Gamberi rossi di Mazara al sale aromatizzato con bergamotto, ginepro e alloro		7.50
Ostriche del giorno al naturale	al pezzo	3.50
Ostriche del giorno con granita al mojito	al pezzo	4.00
Patata ripiena ai frutti di mare		4.50
Alici gratinate		4.00
Mozzarella di bufala con pomodorini e basilico		3.50
Bruschetta pomodoro e basilico		2.00
Bruschetta con lombo sott'olio alle 100 spezie		3.50
Bruschetta con sott'olio di melanzane, scamorza affumicata, pomodorini confit e basilico		3.00
Ciaccina frita con mortadella artigianale		3.00
Manzetta in tempura con maionese bbq fatta in casa		4.50
Schiacciatine di ceci e rosmarino "Il Paniere del Dongione" con Gamette del lago Trasimeno sott'olio "Lavecchia" e petto d'anatra affumicato		3.50
Fiori di zucca fritti, ripieni con provola di Montemercole, pomodorini confit		2.50

ANTIPASTI

Crudi di mare: carpaccio di gambero rosso, scampo, pesce del giorno e tonno, con originali abbinamenti	16.50
Tempura di pesce del giorno e verdure di stagione con maionese al lime	11.00
Tortino di mozzarella di bufala, ortiche e pappa al pomodoro	6.50
Carpaccio di manzo etrusco frollato 60 giorni con misticanza di insalatine, scaglie di grana, noci e dressing all'Antica	11.50
La selezione della Valtiberina: Salumi Terre del Carpina, formaggi dell'Az. Agr. Montemercole con conserve e sottoli Lavecia, crostoncini e grissini Il Paniere del Dongione	13.50

PRIMI

Ravioli di patate novelle, con scampi, pomodorini, zafferano e basilico	14.50
Tagliatelle con ragù di pesce	13.50
Ravioli con ricotta di bufala ed erbe di campo con sughetto di pomodoro conserve "Lavecia", pinoli e scaglie di ricotta	12.50
Agnolotti di porchetta con burro e salvia	13.00

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 fagiolini e il suo nero in salsa	16.50
“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	16.00
Reale di Manzetta con verdure all’ortolana e salsa di pane toscano	16.50

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

CONTORNI

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