

Giorgio
dal 1970
lievito mare

Filosofia...

La cucina è armonia, libertà e interpretazione.

Nel quotidiano siamo alla ricerca dell'empatia con la materia prima, attraverso i gesti, le attenzioni e la condivisione per offrire piacevoli sensazioni.

Lo Chef

Roberto Cerbara

“Odore di Mare, profumo di Pane”

Primavera
2025

Per cominciare...

CRUDO SUL GHIACCIO

Canocchia, scampo, mazzancolle, gambero rosa, tartara di tonno, 3 carpacci di stagione, burro al sale, marmellata di cipolla BIO, **pane al cacao**. 35

OSTRICHE e conchiglie secondo mercato. **Da 6 a 8**

VAPORE di pesci e crostacei, "bazzana" di verdure, **babà salato**. 22

IL GRATINATO di capesante, canestrini, granchi, fasolari con **panatura aromatica**. 23

Pane svuotato e guazzetto di **SEPPIA**. 19

Di che pasta siamo fatti...

Tutte fatte a mano da noi e trafilate al bronzo. Riso dalla tenuta Colombara.

RAVIOLI a tutto **gamberi**, carciofi, erbe e croste di pane. 18

STROZZAPRETI ai cereali, **ragù di triglia**, il suo crumble, squacquerone e rucola piccante. 18

PASSATELLI verdi, **rombo**, porro e lime. 18

SPAGHETTONE all'uovo con **vongole**. 18

Capitolo a parte

Le Pentolacce e il pane da “scarpetta”.

Prezzo a persona ordinabile per minimo 2 persone

SPAGHETTONI all'uovo con zuppetta di molluschi e crostacei. 29

RISO ACQUERELLO alla marinara. 18

Mare, Pane e...

Filetto di ROMBO al forno, il suo fondo, olive, capperi, patate, focaccia. 26

FRITTO pop 340g: Gamberi, calamari, chips di patate, salse e piadina fritta. 19

FRITTO pop 500g: Gamberi, calamari, chips di patate, salse e piadina fritta. 22

LA NOSTRA GRIGLIA di branzino, rana pescatrice, sogliola, calamaro (1), mazzancolle (2), capasanta, salsa verde e lime, con panatura aromatica. 35

GLI SPIEDINI: Calamari (2), mazzancolle (4) e capasanta, con panatura aromatica. 22

Menù Degustazione

“TRADIZIONE”

Il benvenuto alla nostra tavola.

VAPORE di pesci e crostacei, “bazzana” di verdure, **babà salato**.

Guazzetto di **VONGOLE** e **crostone di pane**.

RISO ACQUERELLO alla marinara.

Griglia di **CALAMARO**, mazzancolle, sogliola e un pizzico di **FRITTO**.

Scegli la dolcezza che più ti piace dalla nostra **PASTICCERIA**.

59

Prezzo a persona, bevande e coperto esclusi.

(La degustazione è intesa per tutto il tavolo. Minimo per 2 persone)

Carta dei Vini

Inquadra il QR code



In questo locale, in base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili e/o congelati o surgelati.

Gli alimenti, come prodotti ittici, da noi acquistati freschi per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, marinate, affumicate o poco cotte hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento di temperatura a - 20° per 24 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si invitano i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a una o più sostanze allergeniche (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi) a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.