

## PER INIZIARE

<b>Il Polpo</b>	€ 16
<i>Insalata di polpo cotto 8 ore a bassa temperatura servita con la propria maionese ottenuta dall'acqua rilasciata in cottura (5,9,14)</i>	
<b>Patate e Rosso di Mazara</b>	16
<i>La tartare del gambero rosso, crudo, arricchisce delle golose crocchette di patate dal cuore di provola affumicata. Accompagnate da una salsa di pomodoro agrodolce secondo ricetta del Maestro Gualtiero Marchesi (1,2,5,7)</i>	
<b>Sandwich di baccalà</b>	16
<i>Un morbido panino farcito con baccalà pastellato, composta di arance amare, insalata e maionese leggermente piccante (1,3,4,5,9,11)</i>	
<b>Crudità di mare</b>	35
<i>Due scampi di Sicilia, due gamberi rossi di Mazara del Vallo, due ostriche di Bretagna e tartare del giorno. Serviti in purezza con un giro d'olio extravergine del frantoio Ambrosini di Sarzana (2,4,14)</i>	
<b>Ostriche Fine de Claire di Bretagna</b>	4
<i>Il mollusco Francese per eccellenza affinato come da capitolato per minimo 28 giorni nelle claire con una densità di 3 kg per metro quadrato. Dal caratteristico sapore nocciola (14)</i>	
<b>Culatello di Zibello</b>	14
<i>Uno dei migliori salumi Italiani, accompagnato da una composta di cipolle</i>	

*I crudi vengono abbattuti come da normativa. A seconda della disponibilità giornaliera alcuni prodotti potrebbero essere congelati ma di primissima scelta. Si prega di riferire eventuali allergie o intolleranze al personale di sala. È disponibile per la consultazione il ["Libro degli ingredienti"](#)*

*Legenda degli allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.Solfiti 13.Lupini 14.Molluschi*

## LE PASTE

- La nostra cacio e pepe su fondo d'astice 16  
*Una cacio e pepe tradizionale, arricchita dal pepe del Madagascar, adagiata su un fondo ricavato dalle teste d'astice (1,2,7)*
- Pasta mista ai muscoli alla Lericina, alla maniera antica 16  
*Un sugo a lenta cottura a base di muscoli (cozze) in cui il pomodoro e l'acqua del mollusco si infondono per sprigionare il sapore e il profumo di una volta (1,14)*
- Cannelloni ripieni di ragù di pesce 16  
*Cannelloni ripieni con ragù di pesce, nappati con tre salse: una besciamella leggera, un estratto di cime di rapa e una salsa alla barbabietola (1,4,7,9)*

## ...PROSEGUENDO

- Pesce del giorno alla pizzaiola 23  
*I classici profumi Mediterranei del pomodoro, del capperò e dell'origano della Val di Vara completano il sapore del pesce bianco del giorno scottato. (4)*
- Rombo in campagna 23  
*Il pesce che curiosamente si abbina ai sapori di terra. Arricchito da erbe aromatiche, accompagnato da classiche patate al forno e un fondo di pollo arrosto (4,7,9)*
- Zuppa di moscardini e crostacei in crosta 22  
*Il tipico sapore del moscardino e la dolcezza dei crostacei si scontrano e incontrano durante la lenta cottura. Servita nella tipica zuppiera coperta da una pasta sfoglia croccante (1,2,3,7,11,14)*
- Catalana di mazzancolle, a modo nostro 22  
*Mazzancolle al vapore accompagnate da un hummus di finocchi, insalata di carote e cipolle agrodolci al lampone. Un gioco di dolcezze e acidità (2,11)*
- Costine laccate con salsa Barbecue 20  
*Costine di maiale cotte 24 ore a bassa temperatura rifinite in forno e laccate con salsa barbecue*