

PER INIZIARE

Il Polpo	€ 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>	
Ceci, lardo di Colonnata e Rosso di Mazara	16
<i>La tartare del gambero rosso, crudo, arricchisce delle golose polpette di ceci e lardo di Colonnata. Accompagnate da una salsa di pomodoro agrodolce secondo ricetta del Maestro Gualtiero Marchesi (1,2,5)</i>	
Sandwich di baccalà	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>	
Crudità di mare	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>	
Ostriche Fine de Claire di Bretagna	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>	
Culatello di Zibello	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, patate e carciofi 23
Un trancio del pesce del giorno accompagnato da una soffice purea di patate e un carciofo alla romana (4,7)
- Rana pescatrice, porro e pancetta 23
Uno dei pochi pesci che ben si abbina ai sapori di terra. Il filetto viene avvolto nel porro e nella pancetta. Di contorno, del cavolfiore e un fondo ristretto di pollo arrosto (4,9)
- 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 24
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