

# Le Degustazioni

Lasciati guidare dallo Chef Alen Mangione e dal suo team.  
All'interno di questi percorsi vi condurrà in un viaggio all'insegna  
del gusto e alla scoperta della sua filosofia di cucina.

*Percorso "6 portate"* € 80

---

*Percorso "8 portate"* €100

---

*Percorso "10 portate"* €120

---

Serviti in condivisione per tutto il tavolo  
Vini e bevande escluse

In abbinamento... 4 calici 40 € / 6 calici 60 €



La nostra carta ...



# Antipasti

Lo Sgombro (4,7,9) € 20

---

Sgombro confit, finocchio e arance

La Seppia "Mascariata" (1,4,7,9,12) € 23

---

Seppia farcita, crumble alla cipolla, peperoncino e salsa al vino bianco

Il Vitello (5,4,7,11,12) € 23

---

Animella di vitello glassata e ragù di alghe e molluschi

Il Maialino (7,8,9,12) € 20

---

Guanciale brasato, patata soffice affumicata e chips di verdure

L'Uovo (5,7) € 18

---

Uovo pochè, topinambur, limone e liquirizia



# Primi Piatti

**Appartenenza** (2,4,5,8,9,12) €27

---

Risotto, ragù di gallinella, crumble al pistacchio e finocchietto selvatico

**Le Linguine** (1,2,4,7,9) €25

---

Linguine, broccoletto verde, alici affumicate e caciocavallo

**Il Tortello** (1,2,3,9,12) €30

---

Tortelli di crostacei, erbe aromatiche, jus di mare e champagne

**Il Risotto** (7,9,12) €25

---

Risotto, zucca rossa, pancia di maialino e provola Iblea

**Le Boccole** (1,7,9,12) €27

---

Boccole, ragù di cinghiale e Piacentino ennese

**Il Bottone** (1,3,7,9) €28

---

Bottoni in farcia di cappone arrosto e patate e il suo brodo



# Secondi Piatti

La Triglia (1,4,6,7,8,9,12) €32

---

Triglia "imbottita", patata al burro nocciola, finocchietto e il suo fondo

Il Pesce In Zuppa (1,2,4,9) €35

---

Zuppa di pesci, molluschi e crostacei ai profumi di arancia e zafferano

Volevo Essere Uno "Sfincione" (1,4,5) €30

---

Pesce spada, pomodoro, cipolla, origano, caciocavallo e acciughe

Il Piccione (1,5,7,10,12) €32

---

Petto, coscia, filetto e fegatini in quattro consistenze

Il Manzo (6,7,9,11,12) €30

---

Filetto di manzo, pavè di patate e cipollotto, maionese al miele e senape

L'Agnello (3,6,7,9,11,12) €35

---

Lombo d'agnello in crépinette, biette alla brace, funghi e tartufo



# Le nostre acque

Lurisia	65 cl	€5
---------	-------	----

---

Naturale

San Benedetto	65 cl	€5
---------------	-------	----

---

Naturale

Panna	75 cl	€5
-------	-------	----

---

Naturale

Lurisia	65 cl	€5
---------	-------	----

---

Frizzante

San Benedetto	65 cl	€5
---------------	-------	----

---

Frizzante

San Pellegrino	75 cl	€5
----------------	-------	----

---

Frizzante

Ferrarelle	75 cl	€5
------------	-------	----

---



# Soft Drinks

Coca Cola	€3,5
Aranciata	€3,5
Acqua Tonica	€3,5
Ginger beer	€3,5
Crodino	€3,5
Thè	€3,5

# Cocktails

Americano	€15
Bitter, Vermouth, Soda	
Spritz	€15
Aperol, Prosecco, Soda	
Moscow Mule	€15
Vodka, Lime, Ginger Beer	
Negroni	€15
Gin, Vermouth rosso, Bitter rosso	
Gin Tonic	€15
Gin, Acqua Tonica	
Mojito	€15
Rum, Lime, Zucchero di canna, Menta, Soda	



## Allergeni

---

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, pistacchio, noci e nocciole
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 11 Senape e prodotti a base di senape
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle informazioni sui nostri cibi e bevande.

---

## Coperto

€7

Il menu potrebbe subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. In mancanza di prodotti freschi, vengono utilizzati prodotti congelati. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

