

MENÙ “CARTA BIANCA” A BASE DI PESCE NOSTRANO

- per tutti i componenti del tavolo -

(Scusate, non dopo le **21:30**)

7 PORTATE : 3 antipasti, 1 primo piatto, 2 secondi piatti, dessert o formaggio

€ 79 a persona, coperto incluso

Abbinamento con Vini Naturali del Territorio (*4 Calici*) : **€ 30**

ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

Tartare di pesce nostrano **25**

Polpa di pura gransevola con salsa al suo corallo (*non sempre disponibile*) **27**

Tegame di cozze selvatiche Mosciolo di Portonovo con fagioli Giàlet **23**

Battuta di Fassona (*Damini*), patate a fiammifero e misticanza **23**

Culatello di Zibello di Spigaroli del presidio con Strolghino, Reggiano 24 mesi (vacche rosse) **27**

Fiori di zucca fritti con ricotta di bufala e mentuccia **19**

Burrata, Filetto lardellato (*Santoro*) e rucola selvatica **23**

Acciughe Masculina di magghia con stracchino **19**

Sgombro o triglie affumicati in casa, pan di zucca e Botìro di Primiero **19**

La nostra insalata russa ai gamberi rosa **19**

Linguine alle vongole veraci, “pevarasse” e fiori di zucca **23**

Spaghetti alla Mediterranea con capperi, olive, pistacchi e briciole di pane **19**

SECONDI PIATTI

Pesce dell’ Alto Adriatico *semplicemente* ai ferri con pinzimonio e polenta **29**

“Millefoglie” di Tonno o Pesce Spada nostrani *scottati*, melanzane, paté di olive e pistacchi di Bronte **29**

Fritto misto dell’Adriatico, verdure d’orto, polenta Biancoperla e salsa all’aglio bianco *senza limone* **31**

Sarde “de alba” e canoce impanate, finocchi e salsa “ruggine” **29**

Tagliata di Fassona (*Damini*), patate fritte, pinzimonio e ketchup fatto in casa **29**

Anatra di cortile, peperoni, fondo bruno e purè aromatico **29**

CONTORNI **10**

Patate cornette al timo fritte in buccia - Insalata di misticanza aromatica e legumi -

Insalata di Fagioli Giàlet - Caponata di melanzane -

Pomodori au gratin

- Serviamo il menù alla carta e degustazione per un massimo di 6 ospiti -

Servizio: non incluso, a Vostra discrezione

Coperto: € 5/persona (incluso con una spesa di € 50 per persona o nel Menù)