

Percorsi degustazione

(per tutto il tavolo)

MENÙ DEGUSTAZIONE 6 PORTATE | 65

da 1 a 14

Aperitivo

Polpo in tempura, salsa al vino, fagiolini e pesche

Baccalà in olio cottura, lattughe, olive e **alici**

Saltimbocca di **palamita**, fichi e yogurt

Thai-olino, **cozze**, curry, cocco e friggitelli

Ombrina, lattuga, finferli e mugnaia di nocciole

Dessert

LIBERA-MENTE | 90

La mente libera dello chef espressa nelle sue creazioni tra crudo e cotto

da 1 a 14

DEGUSTAZIONE MACELLERIA DI MARE | 90

da 1 a 14

CRUDI

Gambero viola, rosmarino bruciato, lardo di **centrofolo** e limone al sale

Focaccia alle ciliegie, **ventresca di tonno** e stracciatella

I nostri stagionati

COTTI

Nervetti e arrosticini di **seppia**

Salsiccia di **spada**, fagioli e cipolla

Trippa di ricciola alla romana

Sautè di cozze, **'nduja di spada** e friggitello

PRIMI

Plin ripieno di stracotto di **tonno**, pollo e peperoni

Fusillone "Gentile", aglio nero, **gole di baccalà**, finferli e **salsa ai ricci**

SECONDO

I **Tagli della testa** in guazzetto di **pinne**

Dessert a scelta

Selezione di pani fatti in casa ed olio Evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona

Nei nostri prodotti ittici serviti crudi è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico
In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi
Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate