

LA GASTRONOMIA

ITTICA

Baccalà* mantecato con rucola e pomodorini confit "De Carlo" - D G	€ 24,00
Salmone selvaggio Red/white king da pesca sostenibile con pane bruscato e burro - A D G	€ 49,00
Salmoni affumicati del Nord Europa con pane bruscato e burro - A D G	€ 26,00
Salumi di mare: tonno affumicato, pesce spada affumicato, blue Marlin affumicato - D	€ 24,00
Sfumature del Cantabrico: selezione di alici del Cantabrico con pane bruscato e burro - A G D	€ 26,00
Stracciatella di burrata con alici del Cantabrico e pane bruscato - A G D	€ 20,00

CAVIALE

Serviti con blinis e creme fraiche

	OSIETRA	IMPERIAL GOLD	BELUGA
30 gr	€ 95,00	€ 150,00	€ 260,00
50 gr	€ 150,00	€ 210,00	€ 460,00
100 gr	€ 290,00	€ 395,00	€ 840,00
200 gr	€ 490,00	€ 690,00	€ 1.450,00

I FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani - G	€ 24,00
Declinazione di parmigiano - G	€ 23,00
Formaggi dal mondo - G	€ 24,00
Un giro di pecorini - G	€ 22,00
I freschi - G	€ 23,00
Formaggi d'alpeggio - G	€ 26,00
Muffati e affinati - G L	€ 25,00
L'eccellenza nei formaggi - G	€ 28,00

I FILATI

Bufala campana DOP - G	€ 16,00
Bufala campana DOP e pomodorini confit De Carlo - G	€ 18,00
Bufala campana DOP e prosciutto di Parma - G	€ 20,00
Bufala campana DOP e alici del mar del Cantabrico - D G	€ 22,00
Burrata di Andria G	€ 16,00
Burrata di Andria e pomodorini confit De Carlo - G	€ 18,00
Burrata di Andria e zucchine alla scapece - A G L	€ 20,00
Burrata di Andria e salmone affumicato del Nord Europa - D G	€ 22,00

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

I classici Italiani: tre salumi e tre formaggi - G	€ 26,00
Le eccellenze Italiane: tre salumi e tre formaggi - G	€ 29,00
Le eccellenze straniere: tre salumi e tre formaggi - G	€ 31,00

I SALUMI

Le mortazze: selezione di tre mortadelle a rotazione - H	€ 18,00
Anatra e Oca: selezione di salumi affumicati	€ 32,00
Selezione di culatelli Spigaroli - L	€ 49,00
Culatello di Zibello DOP - L	€ 29,00
Le nostre bresaole: selezione di 3 bresaole a Rotazione	€ 26,00
Prosciutti crudi italiani: selezione di 3 crudi	€ 20,00
Prosciutti crudi di Suino nero italiani: selezione di prosciutti crudi tagliati a mano	€ 34,00
Salami Italiani: selezioni di salami tagliati a mano	€ 20,00

Alcuni salumi potrebbero contenere tracce di glutine e lattosio.

I SALUMI SPAGNOLI

Cecina de Leon	€ 24,00
Salumi iberici: selezione di 3 salumi iberici	€ 30,00
Jamon iberico 75% de bellota etichetta roja	€ 33,00
Jamon iberico 100% de bellota etichetta nera	€ 39,00
Jamon iberico 100% de bellota Sanchez Romero 5 Jotas	€ 49,00
Jamon iberico 100% de bellota Joselito Gran Reserva	€ 55,00
Verticale di Jamon iberici de bellota	€ 46,00

LA CUCINA

ANTIPASTI

Mosaico di salmone con alga Nori, gel al limone e salsa allo yogurt e basilico - D G	€ 16,00
Tartare di Ricciola** con ceviche al wasabi, estratto d'arancia, riduzione di Martini Bitter "riserva speciale" e sesamo nero - D K L	€ 18,00
Tartare di manzo con scalogno agrodolce, senape in grani, salsa al prezzemolo e olio affumicato - A C J L	€ 16,00
Gazpacho di zucchine con concassé di rapa rossa al vapore, caprino e mandorle tostate - G H	€ 14,00

I PRIMI

Tonnarelli all'amatriciana con guanciale "Fratelli Corrà" - A C G	€ 17,00
Mezze maniche "Mancini" alla carbonara con guanciale "Fratelli Corrà" - A C G	€ 18,00
Cappellacci di baccalà* e patate su vellutata di piselli e dragoncello, pane profumato al timo e baccalà* affumicato - A C D G	€ 20,00
Tonnarelli con burro agli agrumi, tartare di dentice** e polvere di black lime - A C D G	€ 19,00
Mezze maniche "Mancini" al ragù d'anatra e Piacentinu Ennese DOP - A G I L	€ 18,00
Spaghettoni "Mancini" ai tre pomodori Ercoli - A	€ 16,00

I SECONDI

Trancio di ricciola** in crosta di taralli con senape, vellutata di ceci e cipollotto scottato - A C D G J	€ 26,00
Polpo* arrosto con crema di peperoni, friggirelli e polvere di olive taggiasche - N	€ 24,00
Tataki di tonno** con riduzione di soia, miele e zenzero, sesamo e insalatina di zucchine, daikon e ravanello - D F K	€ 23,00
Filetto di manzo con glassa al Nebbiolo, purea di carote e pak-choi - G L	€ 29,00
Terrina d'agnello con demi glace, patate gialle e patate dolci al timo - G L	€ 24,00

I CONTORNI

Cicoria ripassata	€ 8,00
Scarola con uvetta e pinoli - H	€ 8,00
Friggitelli con lime e sale maldon	€ 8,00
Patate al forno - L	€ 8,00
Zucchine alla scapece - L A	€ 8,00

LE SPECIALITÀ

Foie gras d'anatra e crostini di pane - A L	€ 29,00
Foie gras d'oca e crostini di pane - A L	€ 39,00
Roastbeef con rucola e Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP - G	€ 22,00
Vitello tonnato - C D L	€ 20,00
Bresaola di Wagyu «Gio Porro» con rucola e Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP - G	€ 29,00

LE NOSTRE INSALATE

Insalata Greca con feta, olive, cipolla rossa marinata, cetriolo, pomodorini datterino e origano - G L	€ 14,00
Caesar salad - A C D G J L	€ 16,00
Insalata di Salmone affumicato con creme fraiche e pepe rosa - D G	€ 17,00
Insalata mista	€ 8,00

IL FORNO

Pane bruscato bianco/integrale - A	€ 4,00
Pane bruscato bianco/integrale e burro - A G	€ 5,00
Pizza bianca romana - A	€ 4,00
Focaccia genovese - A F J G C H	€ 4,00
Pan y tomate - A	€ 6,00

BEVERAGE

Acqua in bottiglia 0,75 l	€ 3,50
Soft drink	€ 4,00
Spremuta	€ 5,00
Succhi di frutta	€ 4,00
Caffè	€ 3,00
Decaffeinato	€ 4,00
Orzo	€ 4,00
Ginseng	€ 4,00
Peroni Nastro Azzurro Capri 33 cl	€ 6,00
Peroni gluten free 33 cl	€ 6,00
Peroni Nastro azzurro 0.0 alcol 33 cl	€ 6,00
Raffo ricetta originale 33 cl	€ 6,00
Raffo lavorazione grezza 33 cl	€ 6,00

PIATTI D'ASPORTO

Non solo a casa ma anche al tavolo
Accomodati e scegli tra le nostre
specialità secondo disponibilità

Lasagna al ragù - C A G I L	€ 14,00
Pomodori con riso e patate I L	€ 7,00
Cous cous di verdure e tonno - D I	€ 12,00
Insalata di farro/riso/cous cous - A I L	€ 10,00
Parmigiana di melanzane - A I G	€ 14,00
Caponata di verdure - I H L	€ 8,00
Verdure grigliate	€ 8,00
Polpette di manzo al pomodoro - I A C G	€ 16,00
Polpette di pollo al curry - A C G	€ 16,00
Polpetta di melanzane - A C G	€ 14,00
Scaloppine di pollo al limone/vino bianco - L A	€ 15,00
Insalata di pollo con maionese - C L J	€ 10,00
Merluzzo* alla mediterranea - D L	€ 18,00
Moscardini* alla luciana - N D I	€ 12,00
Zucchine ripiene - A C G	€ 10,00
Patate prezzemolate - L	€ 7,00
Insalata russa* - C L J	€ 8,00
Spinaci olio e sale	€ 8,00

Servizio	€ 3,00
Cestino di pane	€ 4,00

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni, SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE.

Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità a quanto previsto dal regolamento 852/2004CE e 853/2004CE, i prodotti ittici destinati a consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE.

*I prodotti segnalati con * vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.*

*I prodotti segnalati con ** che vengono serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a.s.m.i*

ALLERGENI

- A.** Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati e prodotti derivati
- B.** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C.** Uova e prodotti a base di uova
- D.** Pesce e prodotti a base di pesce
- E.** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F.** Soia e prodotti a base di soia
- G.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H.** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- I.** Sedano e prodotti a base di sedano
- J.** Senape e prodotti a base di senape
- K.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- M.** Lupini e prodotti a base di lupini
- N.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.