

LA GASTRONOMIA

ITTICA

Baccalà* mantecato con rucola e pomodorini confit "De Carlo" - D G	€ 24,00
Salmones selvaggio Red/white king da pesca sostenibile on pane bruscato e burro agli erumi - A D G	€ 49,00
Salmoni affumicati del Nord Europa con pane bruscato e burro agli erumi - A D G	€ 26,00
Salumi di mare affumicati - D	€ 24,00
Sfumature del Cantabrico: Alici del Cantabrico con pane bruscato e burro alla vaniglia - A D G	€ 26,00

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
La nostra caprese: bufala campana DOP, pomodoro ramato e basilico - G	€ 18,00
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 - H	€ 18,00
Anatra e Oca	€ 32,00
Selezione di culatelli "Spigaroli" - L	€ 49,00
Culatello di Zibello DOP - L	€ 29,00
Le nostre bresaole	€ 26,00
Prosciutti crudi italiani	€ 20,00
Prosciutti crudi di Suino nero italiani	€ 34,00
Salami al coltello	€ 20,00

Alcuni salumi potrebbero contenere tracce di glutine e lattosio.

I SALUMI SPAGNOLI

Selezione di Cecina	€ 28,00
Selezione di salumi iberici	€ 30,00
Jamon iberico de bellota 50%	€ 34,00
Jamon iberico de bellota Patanegra 100%	€ 39,00
Jamon iberico de bellota Patanegra 100% "Sanchez Romero 5 Jotas"	€ 49,00
Jamon iberico de bellota Patanegra 100% "Joselito Gran Reserva"	€ 55,00
Degustazione di Jamon iberici de bellota	€ 47,00

LA CUCINA

ANTIPASTI

Tartare di manzo con maionese al dragoncello, mimosa d'uovo, zest di limone e brunoise di cetriolo - C	€ 18,00
Tartelletta di pasta brisee con ricotta di bufala e verdure di stagione - A G	€ 16,00
Frisella con tartare di tonno rosso** e pomodorini - A D	€ 19,00
Gazpacho con tartare di scampi** - A B L	€ 20,00

I PRIMI

Mezze maniche alla carbonara con guanciale "Fratelli Corrà" - A C G	€ 18,00
Mezze maniche all'amatriciana con guanciale "Fratelli Corrà" - A G L	€ 18,00
Risotto "Acquerello" con crema di zucchine, erbe aromatiche, battuto di gambero rosso*, crema di bufala e black lime - A B C D G	€ 26,00
Spaghetto "Mancini" ai 3 pomodori "Ercoli" - A	€ 18,00
Linguina alla Nerano con tartare di tonno rosso** - A D	€ 20,00
Fusillone fresco con ricotta di bufala campana, battuto di scampi** e black lime - A B G	€ 23,00

I SECONDI

Filetto di manzo con albicocche caramellate e friggiteli - I L	€ 30,00
Filetto di vitello avvolto nel prosciutto crudo di Parma, salvia e spinacino fresco - I L	€ 26,00
Sovra coscia di pollo e peperoni - L	€ 24,00
Polpo* scottato con pappa al pomodoro, stracciatella di burrata e olive Taggiasche - A G I N	€ 26,00
Tataki di tonno rosso** con giardiniera fatta in casa - D L	€ 30,00
Trancio di ricciola** con erbe estive e centrifuga di sedano, lime e cetriolo - D I	€ 26,00

I CONTORNI

Friggiteli con lime e sale maldon	€ 8,00
Scarola con uvetta e pinoli - H	€ 8,00
Fagiolino corallo e pomodorini	€ 8,00
Patate al forno - L	€ 8,00
Zucchine alla scapece - A L	€ 8,00

LE NOSTRE INSALATE

Insalata Greca con feta, olive, cipolla rossa marinata, cetriolo, pomodorini e origano - G L	€ 14,00
Insalata con salmone affumicato, avocado, creme fraiche e pesca - D G	€ 17,00
Caesar salad con pollo, bacon, crostini di pane e salsa Caesar - A C D G J L	€ 16,00
Insalata di finocchi, arance e olive taggiasche - L	€ 14,00

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
Vitello tonnato - C D L	€ 20,00
Roastbeef con rucola e parmigiano Reggiano - G	€ 22,00
Prosciutto crudo di Parma e melone	€ 20,00
Bresaola di Wagyu "Gio Porro" con rucola e Parmigiano Reggiano - G	€ 29,00
Cecina di Angus con citronette e scaglie di mandorle - H L	€ 29,00
Parmigiana di melanzane - A H G	€ 14,00
Polpette di manzo al pomodoro - A G	€ 16,00
Polpette di melanzane con battuto di pomodoro - A G	€ 13,00
Hummus di ceci e rapa rossa con zucchine alla scapece - A L	€ 8,00
Pomodoro con riso e patate - L	€ 8,00

IL FORNO

Cestino di pane - A	€ 4,00
Pane bruscato - A	€ 4,00
Pizza bianca romana - A	€ 4,00
Focaccia genovese - A C F G H J	€ 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
Birra alla spina Raffo lavorazione grezza 20 cl	€ 4,00
Birra alla spina Raffo lavorazione grezza 40 cl	€ 7,00
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

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.