

Menu degustazione

A scelta tra crudo o cotto
60 euro a persona per l'intero tavolo

Degustazione crudo

1° Atto

Ostriche Utah Beach 2pz.
Scampi e frutti rossi 2pz.
Capasanta
Gambero rosso, Gambero viola e mazzacolla,
riduzione porto e arancia

2° Atto

Tartara e carpaccio in base
a quello che si pesca

3° Atto

Tonno³

- tartara, limone, zenzero ed erba cipollina
- carpaccio, canapa, curry e curcuma
- prosciutto 40 giorni dry aged

Degustazione cotto

1° Atto

Tacos di Baccalà

C.C.C.C.
capesante, capelonghe, canestrei,
canoce, gratinati pane olio e prezzemolo

Fritto di pesce

2° Atto

Risottino di mare

3° Atto

Rombo al Cartoccio

ANNA

CHI HA CORAGGIO DI RIDERE
È PADRONE DEL MONDO

Cotto

Tacos di baccalà

baccalà mantecato, tacos di mais, sedano e cipolla marinata
(1,3,7,8,10,12)

cicchetto (1pz) 10
piatto (2pz) 18

Fritto

calamari "cacciari", scampi, mazzancolle, gamberoni e verdure
(1,3,7,8,10,12) *

cicchetto 15
piatto 28

Catalana

astice, scampi, mazzancolle, canoce e verdure croccanti
(1,3,7,8,10,12) *

35

C.C.C.C.

capesante, capelunghe, canestrei, canoce, gratinati pane olio e prezzemolo
(1,3,7,8,10,12) *

cicchetto 16
piatto 30

Gran Tecia Di Anna

capesante, capelunghe, canestrei, canoce, pevarasse, peoci, scampi e gamberi, sugo di pomodoro tagliando

(per due persone) 60

+ *Spago con quello che rimane in tecia*
(1,3,7,8,10,12) *

+20

Cartoccio

filetto di rombo, patate, pomodorini, olive, timo
(1,3,7,8,10,12) *

cicchetto 15
piatto 28

Pasta & Co.

Spaghetti

spago Verrigni, pevarasse e bottarga di Muggine
(1,3,7,8,10,12) *

18

Rigatoni

rigatone Verrigni, ragù di astice al pomodoro
(1,3,7,8,10,12) *

20

Ravioli

pasta fatta in casa 40 tuorli, quinto quarto di pesce, timo e tartufo nero pregiato
(1,3,7,8,10,12) *

21

Risotto

risottino di mare, limone salato e salicornia
(1,3,7,8,10,12) *

19

Crudo

Ostriche

UTAH BEACH
GIRARDEAU
CRISTAL
(14)

Francia - Normandia 3
Francia - Normandia 5
Francia - Normandia 5

Scampi e gamberi

scampo, gambero rosso, gambero viola, mazzancolla tigrata, riduzione porto e arancia
(2) *

cicchetto (4pz) 14
piatto (8pz) 26

Tonno³

- tartara, limone, zenzero ed erba cipollina
 - carpaccio, canapa, curry e curcuma
 - prosciutto 40 giorni dry aged
- (1,3,7,8,10,12)

cicchetto 13
piatto 24

Mare crudo

ostrica, capasanta, gambero viola e gambero rosso, scampo, mazzancolla, tonno, tartara e carpaccio in base a quello che si pesca
(1,3,7,8,10,12) *

35

“No, ma io non mangio pesce”

Orto

verdure locali in diverse cotture, erbe aromatiche e yogurt greco all'aneto
(7,8)

cicchetto 10
piatto 18

“Uovo di Gian”

uovo fritto, crema di patate, finferli e jus vegetale
+ *Tartufo nero pregiato*
(1,3,7,8,10,12)

14

+5

Tagliatelle al ragù

pasta fatta in casa 40 tuorli, ragù alla bolognese, burro acido e jus di manzo
+ *Scarpetta esagerata*
(1,3,7,9,12)

14

+5

Filetto

manzo, purè affumicato e jus di manzo
(1,3,7,8,10)

28