



## MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ DEGUSTAZIONE "I PREFERITI DI LUCIANO" € 75,00 (PER PERSONA)

**SERVIAMO I NOSTRI MENÙ PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO**

**ALLERGENI(1,3,4,5,7,9,14)**

TARTAR DELLA PINETA

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ MANTECATO SU VELLUTATA DI PORRI

STRACCETTI DI PASTA FRESCA CON LE TRIGLIE

SPAGHETTO POLPO NOVELLO CAPPERI DI PANTELLERIA E POMODORINI

PESCE AL VAPORE CON MAIONESE E BOTTARGA DI MUGGINE

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E CARAMELLO

MENÙ DEGUSTAZIONE STAGIONALE €80,00 ( PER PERSONA)

**SERVIAMO I NOSTRI MENÙ PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO**

**ALLERGENI(1,2,3,4,5,7,8,14)**

FIORI DI ZUCCA FRITTI RIPIENI DI RICOTTA E ACCIUGHE

POLPO GRIGLIATO CON CREMA DI PISELLI E SUSINE FERMENTATE

SPAGHETTINI IL CAPPELLI ALL'IMPEPATA DI COZZE, MENTA E LIMONE

BOTTONI DI PATATE VIOLA E CICALI DI MARE CRUDE

PESCE ALLA GRIGLIA CON MELANZANE

PESCHE SPADELLATE, GELATO AL VIN SANTO E CANTUCCINI

MENÙ DEGUSTAZIONE STORICO €85,00 ( PER PERSONA)

**SERVIAMO I NOSTRI MENÙ PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO**

**ALLERGENI(1,2,3,4,5,7,8,14)**

SGOMBRO MARINATO CREMA DI RICOTTA E CARAMELLO ALL'ACETO BALSAMICO

PANINO CON LA RANA PESCATRICE

GAMBERI FRITTI IN PASTELLA

BAVETTE CON CALAMARI, SEPIOLINE, AGLIO E SALVIA

TAGLIOLINI RADICCHIO ROSSO E CROSTACEI

PESCE NEL TEGAME CON POMODORINI, CAPPERI, OLIVE E ROSMARINO

SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI PISTACCHIO

### ANTIPASTI CRUDI

(2,4,9)\*TARTAR DELLA PINETA € 22,00

(2,4,7,14)\*MISTO DI CRUDO DI MARE € 30,00

(14) UN PIATTO CON 6 OSTRICHE € 20,00

### ANTIPASTI CALDI

(1,4,9)\*LE TRIPPE DI MARE ( PANINO CON RANA PESCATRICE E TRIPPA DI BACCALÀ )€ 23,00

14) LA SEPIA, IL SUO RAGÙ E BIETOLA SALTATA € 25,00

(4,5,7)\*BACCALÀ AL VAPORE E MANTECATO, PURÉE DI CIPOLLE AL FORNO E ZUCCHINE A SCAPECE € 25,00

(1,5,7) FIORI DI ZUCCA FRITTI RIPIENI DI RICOTTA ED ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 20,00

(14)\*POLPO GRIGLIATO, CREMA DI PISELLI E SUSINA FERMENTATA €22,00

(1,4,5)\*TRIGLIA SPADELLATA CON FOIE GRAS E MELA VERDE FRITTA € 25,00

## PRIMI PIATTI

(1,4,14) SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI €20,00

(1,2,3) BOTTONI DI PATATE VIOLA, CICALI CRUDE E SALSA DI CICALI €25,00

(1,2,4,14) SPAGHETTINI FREDDI AI FRUTTI DI MARE, CREMA DI POMODORO, CARPACCIO, BOTTARGA E PESTO € 30,00

(1,4,14) \*BAVETTE CON CALAMARI, SEPIOLINE, AGLIO E SALVIA € 20,00

(1,2,3,4)\*TAGLIOLINI CON CROSTACEI, POMODORINI E RADICCHIO ROSSO € 30,00

(1,3,4) STRACCETTI DI PASTA FRESCA CON LE TRIGLIE € 20,00

(1,4,14)\*SPAGHETTI CON POLPO NOVELLO E CAPPERI E POMODORINI € 20,00

(14) RISOTTO ALL'ORTICA, RAGÙ DI SCONCIGLI E CIPOLLA AGRODOLCE € 22,00

## SECONDI PIATTI

(2,10)\*INSALATINA DI CROSTACEI, SENAPE, OLIVE E PISELLINI € 40,00

(4,5) PESCE GRIGLIATO CON MELANZANE € 30,00

(3,4,5) PESCE AL VAPORE CON MAIONESE E BOTTARGA DI MUGGINE € 30,00

(1,2,4,14) CACCIUCCO DELLA PINETA € 30,00

(1,2,4,5,14) FRITTO DI MARE E VERDURE € 25,00

(2,4,14) \*BOLLITO MISTO DI PESCE, CROSTACEI, CALAMARI E VERDURE € 40,00

(1,3,4)\*NIZZARDA DI PALAMITA, UOVO68, FAGIOLINI E POMODORI CONFIT €30,00

## DESSERT

(1,3,7,8) PER LUCIANO: MOUSSE AL CAFFÈ, BISCOTTO ALLA NOCCIOLA, SPUGNA AL CIOCCOLATO E RUM

(1,3,7,8) PESCHE SPADELLATE, GELATO AL VINSANTO E CANTUCCINI

(3,8) TORTINO, GELATO E CROCCANTE DI MANDORLE CON PURÈ DI LIMONE E SALSA DI LIQUIRIZIA

(1,3,7) BAVARESE ALLO YOGURT, FRUTTI ROSSI E CIALDA DI CAMPAGLIESE

(1,3,7,8) FLAN DI CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CREMA

(1,3,7,8) MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E CARMELLO

(1,3,7,8,) SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI PISTACCHI

10€

SORBETTO ALLA MELA VERDE O AL LIMONE € 5,00

(7) SELEZIONE DI FORMAGGI € 15,00

**ALLERGENI: 1)CEREALI CONTENDENTI GLUTINE E DERIVATI; 2) CROSTACEI ;3)UOVA; 4)PESCE; 5)ARACHIDI; 6)SOIA; 7)LATTE; 8)FRUTTA A GUSCIO; 9)SEDANO; 10)SENAPE; 11)SEMI DI SESAMO; 12)SOLFITI MAGGIORI DI 10 MG/KG 13)LUPINI; 14)MOLLUSCHI**

(\*)ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE PREVENTIVAMENTE TRATTATI CON CONGELAMENTO RAPIDO MEDIANTE ABBATTITORE O CONSERVATI DOPO ABBATTIMENTO, NEI CASI DI MANCATA REPERIBILITÀ DEL FRESCO ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE ACQUISTATI

CONGELATI

I CLIENTI POSSONO RICHIEDERE DI CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI

SAREMMO LIETI DI PREPARARVI A RICHIESTA DELLE MEZZE PORZIONI OPPURE DEGLI ASSAGGI DI PIÙ PIATTI CON UN PICCOLO

SOVRAPPREZZO RISPETTO ALLA PORZIONE INTERA

ACQUA S. BERNARDO E SAN PELLEGRINO € 4.00

## CAFFÈ “TRINCI”

SELEZIONI DI MISCELE € 3,00

FORTE: CAFFÈ FRANCO, SINCERO PER GLI AMANTI DEL GUSTO FORTE

ORO: GUSTO DECISO CON MEMORIE DI PANE TOSTATO E SPEZIE

SINCE 1939: CAFFÈ CORPOSO, EQUILIBRATO PERSISTENTE  
CON SPICcate NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE  
FEDELE ALLA TRADIZIONE DELL'ESPRESSO ALL'ITALIANA

DECAFFEINATO: CREMOSO SENZA COMPROMESSI  
PER NON RINUNCIARE AL PIACERE DELL'ESPRESSO

## SINGOLE ORIGINI

GUATEMALA HUEHUETENANGO (ARABICA100%) € 5,00

RACCOLTO A MANO, CRESCE TRA I 1500 E I 2000 METRI.  
SEDUCENTE ED INTRIGANTE CON SENTORI DI FIORI E DI MIELE  
ACCOMPAGNATI DA UNA PIACEVOLE NOTA DI CARMELLO.

ETHIOPIA FORESTA DI HARENNA (ARABICA100%)€ 5,00

CAFFÈ SELVATICO CHE CRESCE INTORNO AI 1800MT NEL PARCO NAZIONALE DEL BALE, CAFFÈ NATURALE ESSICCATO AL SOLE.  
ALTA INTENSITÀ AROMATICA CON SPICcate NOTE DI FIORI ED AGRUMI, BUONA ACIDITÀ E RETROGUSTO DI VANIGLIA.

JAMAICA BLUE MOUNAIN(ARABICA100%)€ 7,00

... MITICA E MAGICA ATMOSFERA  
INTORNO AL FAMOSO “BLUE MOUNTAIN” CHE FA SOGNARE.  
INDONESIA KOPI LUWAK (ARABICA 100%) € 12,00

È UN CAFFÈ DALL'AROMA RICCO E FORTE, CORPO PIENO, SCIROPOSO, INGENTILITO DA UNA PUNTA DI CIOCCOLATO.  
RETROGUSTO PERSISTENTE E PULITO CERTIFICATO 100% WILD LUWAK

THÈ € 3,00

“FINEST” CHINA JASMINE GREEN TEA / ORGANIC “SINCHA WAKANA” JAPAN GREEN TEA

“SUNGMA”DARJEELING INDIAN BLACK TEA