

Menu



< GLI ANTIPASTI DI MARE E DI TERRA >

- ◆ Fiore di zucca “Aroma” € 13,00
(allergeni: uovo, grano, pesce, latte)
- ◆ Polpo grigliato, con carciofi, menta e zeste di arancia € 13,00
su pesto leggero di pistacchi
(allergeni: molluschi, frutta a guscio)
- ◆ Involtoni di pesce spada, zucchine, pistacchi € 13,00
e pecorino su mousse di melanzane violette
(allergeni: pesce, latte, grano, frutta a guscio)
- ◆ Uovo pochè in crosta di pan brioche e menta, € 12,00
topinambur e tartufo nero
(allergeni: funghi, grano, uovo, latte)
- ◆ Tartare di filetto di manzo, tartufo nero e salsa alla carbonara € 13,00
(allergeni: funghi, uovo, latte)
- ◆ Sformatino di quinoa bio, zucchine e menta su crema di topinambur € 11,50
(allergeni: latte, uovo)

< I FRITTI DI MARE E DI TERRA >

- ◆ Frittura di moscardini € 13,00
(allergeni: grano, molluschi)
- ◆ “Pastéis de Bacalhau” crocchette di Baccalà (pz. 4) € 10,00
(allergeni: pesce, grano, uovo)
- ◆ Olive ascolane di mare (pz. 6) € 7,50
(allergeni: grano, pesce, uovo, latte)
- ◆ Crocchette di pesce spada in crosta di farina di mais blu (pz. 4) € 10,00
(allergeni: pesce, grano, uovo, latte, frutta a guscio)
- ◆ Mignon di cacio e pepe (pz. 6) € 7,50
(allergeni: latte, grano, uovo)
- ◆ Olive ascolane di terra (pz. 6) € 7,50
(allergeni: latte, grano, uovo)
- ◆ Mignon di amatriciana (pz. 6) € 7,50
(allergeni: latte, grano, uovo)
- ◆ Mozzarelline di bufala panate al tartufo nero (pz. 6) € 8,50
(allergeni: uovo, latte, grano, funghi)

< I PRIMI >

- ◆ Ravioli di riso ripieni di gamberoni su latte di mozzarella di bufala, gelatina di salsa di soia e lemongrass € 16,00
(allergeni: grano, crostacei, latte, soia)
- ◆ Paccheri integrali di Gragnano (Coop. Pastai Gragnanesi) € 15,00
al ragù di gallinella e crumble di olive taggiasche
(allergeni: grano, pesce, sedano)
- ◆ Tellina di Maccarese 2019 € 15,00
(allergeni: grano, molluschi)
- ◆ Fettuccina di grano saraceno con porcini, castagne e grana padano € 15,00
(allergeni: funghi, grano, uovo, latte)
- ◆ Amatriciana 2017 € 14,00
(allergeni: latte, grano, uovo)
- ◆ Ravioli ripieni di brasato di anatra all'Armagnac € 16,50
su salsa cacio e pepe e tartufo nero
(allergeni: grano, uovo, latte, sedano, funghi)
- ◆ Pici artigianali affumicati al ragù bianco di cinghiale tagliato al coltello, € 13,50
al profumo di agrumi, con pecorino e scaglie di grana
(allergeni: latte, grano, uovo)
- ◆ Spaghetti integrali di Gragnano (Coop. Pastai Gragnanesi) € 13,00
con pomodorini marinati ed arrostiti e scaglie di grana padano
(allergeni: grano, latte, soia)

< I SECONDI >

- ◆ Negativo di vitel tonn  in crosta di pistacchi con caponatina € 22,50
(allergeni: pesce, frutta a guscio, sedano, soia)
- ◆ Pesce spada alla "Norma" con pinoli tostati € 22,00
(allergeni: pesce, grano, latte, frutta a guscio)
- ◆ Filetto di ombrina arrosto al profumo di arancia € 22,00
su crema di finocchi all'anice stellato
(allergeni: pesce)
- ◆ Spiedini di mazzancolle in crosta di pan carr  su maionese al wasabi (pz.6) € 21,00
(allergeni: crostacei, grano, uovo)
- ◆ Filetto di vitella alla senape di Digione con cicorietta ripassata € 22,50
- ◆ Filetto di manzo con asparagi e tartufo nero su crema affumicata di patate viola € 23,50
(allergeni: funghi, latte)
- ◆ Millefoglie di filetto con funghi porcini trifolati € 23,50
(allergeni: funghi, grano)

< I CONTORNI >

- ◆ Puntarelle alla romana (allergeni: pesce) € 7,00
- ◆ Patate rosse fritte a sfoglia € 5,00
- ◆ Cicoria ripassata al piccantino € 5,00
- ◆ Insalatona mista € 7,00
- ◆ Patate di Avezzano al forno € 5,00
- ◆ Spinacetti burro e parmigiano (allergeni: latte) € 5,00
- ◆ Caponatina siciliana (allergeni: sedano) € 6,00

- ◆ Cestino di pane e focaccia fatti in casa (allergeni: grano, frutta a guscio) € 2,00

Le mezze porzioni verranno conteggiate per i 2/3 del prezzo indicato.
È possibile portare torte dall'esterno se munite di certificato HACCP del produttore.
Per il servizio verrà richiesto € 1,5.

I prodotti che trattiamo vengono sottoposti al processo di bonifica secondo le normative di legge e, dunque abbattuti.
Durante le preparazioni i prodotti potrebbero abbattuti.
per preservare le loro caratteristiche organolettiche e sanitarie e, quindi, congelati e conservati a - 18°.

la carta del *Baccalà*

< GLI ANTIPASTI >

- ◆ Baccalà “verde acido” con polvere di peperone crusco € 12,00
(allergeni: pesce, latte)
- ◆ Calamaro ripieno di Baccalà mantecato su crema di cime di rapa e crumble di carbone vegetale € 12,00
(allergeni: latte, pesce, grano, uova)
- ◆ Cartoccio di Baccalà fritto in pastella con patate rosse fritte a sfoglia € 11,00
(allergeni: pesce, grano, uova)
- ◆ Baccalà in olio cottura su ricottina infornata, con datterino confit, erba cipollina e biscotto al parmigiano € 12,00
(allergeni: latte, pesce, grano, uova)

< I PRIMI >

- ◆ Fusilloni artigianali di riso venere con trippa di Baccalà, carciofi e menta € 13,50
(allergeni: grano, pesce)
- ◆ Pacchero di Gragnano con Baccalà, pomodorini infornati, polvere di capperi e chips di rafano € 13,00
(allergeni: pesce, grano)
- ◆ Linguine di Gragnano alla genovese di Baccalà e panura al limone € 13,00
(allergeni: grano, pesce, latte)

< I SECONDI >

- ◆ Filetto di Baccalà con spinacetti arrostiti in zuppa tiepida di mandorle € 22,00
(allergeni: pesce, latte, frutta secca a guscio)
- ◆ Trancio di Baccalà cotto a bassa temperatura con scarola alla romana € 21,00
(allergeni: pesce, frutta a guscio)
- ◆ Baccalà “bruciato”, crema di patata profumata allo zenzero, gocce di barbabietola alla menta € 21,00
(allergeni: latte, pesce, grano)

< IL CONTORNO >

- ◆ Mini peperoni dolci ripieni di Baccalà mantecato € 6,00
(allergeni: pesce, latte)

< IL DOLCE >

- ◆ Sformatino di panettone su salsa alla vaniglia con Baccalà candito € 6,00
(allergeni: pesce, grano, uovo)