



## INDICE

"Mangiare è un po' come viaggiare ma  
stando seduti"

SCONOSCIUTO

ANTIPASTI	1
PRIMI	3
SECONDI	4
CONTORNI	5
DESSERT	6
BEVANDE	7
ALLERGENI	8

IL COSTO DEL PANE & SERVIZIO È DI 3€ A  
PERSONA.



## ANTIPASTI

"In realtà nessun essere umano  
indifferente al cibo è degno di fiducia"

MANUEL VÀZQUEZ MONTALBÀN

I CRUDI	30	SCAMPO, ACQUA DI POMODORO E PIMPINELLA	14
Degustazione di gamberi crudi Pesce spada & pop-corn Tonno rosso con topinambur		Scampo scottato alla piastra su acqua di pomodoro, basilico e pimpinella	
2,4,7,8,12*		2,12*	
MAZZANCOLLE AL BEURRE BLANC E CAROTE	14	MUGGINE, 'NDUJA E FAGIOLI	14
Mazzancolle bruciate al cannello, ripassate nel beurre blanc e crema di carote		Muggine alla piastra con crema di fagioli cannellini, riduzione di 'nduja ed alga codium	
2,12*		4,8,9*	
BACCALÀ ZUCCA & ZENZERO	12	INSALATA DEL MAR CANTABRICO	18
Baccalà in pastella su crema di zucca e zenzero e buccia di melanzana		Gazpacho, Calamaro bollito, Polpo al vapore e crema al Basilico	
1,3,4,5,7,12		9,12,14*	



## ANTIPASTI

"Cucina non è mangiare, è molto, molto di più. Cucina è poesia"

HEINZ BECK

SCAMPI ALLA PIASTRA	15	TAGLIATA DI TONNO ROSSO	15
Num. 5 scampi scottati sulla piastra con olio EV 2,5,12*		Tonno rosso scottato ai lati, crudo al centro, tagliato a fettine e condito con aceto balsamico invecchiato 4,12*	
TAPAS	16	SAUTÉ DI COZZE	15
Num. 4 bruschette con: Gambero e uovo di quaglia Ricciola e maionese Tonno rosso sott'olio e confettura di cipolla Prosciutto crudo e uovo di quaglia 1,2,3,4,8,		Con pomodoretta 9,12,14	
CROCCHETTE DI BACCALÀ	14	LISCA DI PESCE	12
Num. 4 crocchette di baccalà fatte in casa 1,3,5,7,12		Lisca di pesce alla piastra da mangiare con le mani. Servita con puré di patate e cicoria. Chiedere al personale per conoscerne la disponibilità 2,4,7,8,12*	



## PRIMI

"La vita è una combinazione di pasta e magia"

FEDERICO FELLINI

SPAGHETTONE CON TELLINE 18  
"ORIGINALE"

Spaghettone con telline NON  
sgusciate con pomodorini datterino  
a crudo e prezzemolo

1,4,12,14

CARABINEROS, BATTUTO DI 20  
CROSTACEI E PISTACCHIO

Spaghettone mancini con  
carabineros in padella, battuto di  
crostacei crudo e pistacchio  
tostato

1,2,4,8,12\*

RISO IMPERIALE 18

Vellutata di gamberi rosa, riso  
mantecato con latte e burro di  
bufala, gambero rosso crudo e  
scorza di limone

1,2,7,12

CARBONARA DI SEPPIE 18

Mezze maniche alla carbonara, al  
posto del guanciaie ci sono le  
seppie

1,3,4,12,14



## SECONDI

"La cucina è una storia d'amore.  
Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi  
delle persone che li cucinano"

ALAIN DUCASSE

OMBRINA CON PIOPPINI	22	BACCALÀ CON MAIS	20
Trancio di ombrina con pioppini in padella e crema di zucchine con croûte di chorizo galiziano		Baccalà in olio cottura su petali di cipolla rossa semi-confit e salsa al mais	
1,4,5,7,8,12		4,7,12	
SPIGOLA AL PIL-PIL	22	GALIZIANA TRADIZIONALE	22
Trancio di spigola alla piastra, pil-pil e verza		Patate lesse, pimentòn dolce affumicato, con ruote di polpo bollito.	
4,5,12		Ricetta tradizionale galiziana	
		14*	
FRITTURA CON LA SUA SALSA	20	FILETTO DI PESCE ALLA PIASTRA	20
Di calamari, gamberi e moscardini accompagnati da una salsa chili agrodolce		Filetto di pesce alla piastra con contorno a scelta.	
1,2,5,12*		Chiedere al personale di Sala per conoscere la disponibilità	
		4	



## CONTORNI

"Tutti i prodotti hanno lo stesso valore  
gastronomico, indipendentemente dal  
loro prezzo"

FERRAN ADRIÀ

PATATE AL FORNO 5

PUREA DI PATATE 5

1,7

CICORIA RIPASSATA 5

8



## DESSERT

"La vita è breve, mangia prima il dessert"

JACQUES TORRES

SETTE COLORI 8 ERA UN FIOR DI FRAGOLA 8

Sablé alle mandorle, con crema pasticcera, gelato al cioccolato, square di panna cotta e cachi con lampone e cioccolato allo yuzu

1,3,4,7,8,12

Gelato di Fragola, Panna Cotta scomposta e Citrico

4,7

PERE & CIOCCOLATO 8 TIRAMISÙ 8

Bavarese al cioccolato fondente, pere cotte al bergamotto e crema pasticciera aromatizzata al rum

3,7,8,

A scelta tra: pistacchio, caffè e frutti rossi. Con savoiardi fatti da Noi

1,3,7,8

CANNOLINI SICILIANI 6 SORBETTO 8  
FATTI IN CASA

Num. 2 unità di cannolini mignon fatti in casa con ricotta dolce

1,3,5,7,8

Al piatto, chiedere al personale di Sala per conoscere i gusti disponibili

1,3,7

GELATO 8

Chiedere al personale di sala per conoscerne la disponibilità

1,3,7,8



## BEVANDE

### ACQUA

SAN PELLEGRINO FRIZZANTE	3,5	ACQUA PANNA NATURALE	3,5
-----------------------------	-----	----------------------	-----

NEPI FRIZZANTE	3
----------------	---

### SOFT DRINKS

COCA COLA	3	COCA COLA ZERO	3
-----------	---	----------------	---

SPRITE	3	CRODINO	4
--------	---	---------	---

LIMONATA SAN PELLEGRINO	4	ACQUA TONICA SAN PELLEGRINO	4
-------------------------	---	--------------------------------	---

### COCKTAIL

SPRITZ APEROL/CAMPARI	8	GIN TONIC/LEMON	8
-----------------------	---	-----------------	---

VODKA TONIC/LEMON	8
-------------------	---



## ALLERGENI

"Gentilmente indicateci le Vostre Allergie ed Intolleranze prima di ordinare"

STAFF DEL 266

1	GLUTINE	8	FRUTTA A GUSCIO
2	CROSTACEI	9	SEDANO
3	UOVA	10	SENAPE
4	PESCE	11	SEMI DI SESAMO
5	ARACHIDI	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
6	SOIA	13	LUPINI
7	LATTE	14	MOLLUSCHI

I Prodotti Ittici e le Carni sono stati previamente abbattuti come da normativa.