

MENÙ

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

CONVIVIO

CUCINA DI MARE

PANE E "MOSCIOLI" (in base alla disponibilità stagionale) 1_14	14€
CALAMARO ALLA GRIGLIA, MELANZANA, POMODORO CONFIT E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO 1_14	16€
TARTARE DI SPIGOLA, MAIONESE AL NERO DI SEPPIA E FRUTTI ROSSI 3_4	18€
CRUDO DI RICCIOLA, PASSION FRUIT E PEPE ROSA 4_8	18€
BACCALÀ MANTECATO, "PACCASASSI", CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, POLVERE DI OLIVE E CIALDA DI PANE 1_4_7	16€
DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI 1_3_4_7_8_1 4	28€
MELANZANA ARROSTITA, HUMMUS DI CECI, DATTERINO CONFIT E PREZZEMOLO 1_3_7 	13€
LINGUINE "MANCINI" AI MOSCIOLI 1_4_14	17€
MEZZO PACCHERO "MANCINI" IN PORCHETTA DI RICCIOLA 1_4	17€
RAVIOLO DI RICOTTA CON GAMBERI, BISQUE E LIMONE CANDITO 1_2_3_4_7	18€
TAGLIATELLA "NONNA AMELIA" FATTA A MANO (seppie, gamberi, scampo) 1_2_3_4_14	18€
TAGLIATELLA AL RAGÙ FATTA A MANO 1_2_3_4_14	16€
MEZZO PACCHERO "MANCINI" POMODORO, "PACCASASSI" E OLIVE TAGGIASCHE 1_10 	15€
SPIGOLA, SALSA ALLA PUTTANESCA E BIETOLE RIPASSATE 1_4	24€
FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, VERDURE E MARMELLATA DI LIMONI 1_2_6_10_13_14	22€
POLPO, FRIGGITELLI IN UMIDO, MAIONESE DI POLPO E PANE ALL'NDUJA 1_3_14	24€
BACCALÀ SU CREMA DI PATATE, CIPOLLOTTO IN AGRODOLCE, MISTICANZA, LIMONE CANDITO E NOCCIOLE 4_8	24€
ENTRECOTE ARGENTINA ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATA DA CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E MISTICANZA	25€

CONTORNI

INSALATA MISTA O VERDE	5€
BIETOLE RIPASSATE IN PADELLA	6€
OLIVE ALL'ASCOLANA ARTIGIANALI 1_3_7	6€
COPERTO E PANE FATTO IN CASA 1_3	4€
ACQUA WAMI	3€

SCANSIONA IL QR CODE E VISIONA
LA NOSTRA LISTA ALLERGENI

