

Antipasti

Pomodoro bianco	12 €
Pizzetta di pomodori al forno, battuto di cuore di bue all'origano fresco, fondente di insalata mista racchiusa in un pomodorino	
Melanzana	12 €
Polpa di melanzana viola arrostita e farcita con pomodori confit, crema di bufala, basilico in salsa e croccante	
Zucchina	12 €
Fiori di zuccina in tempura farciti con Stracchino fondente, polpettine agresti di pane e zucchine saltate in padella	
Gambero rosso	16 €
Crudo di gamberi rossi di Porto Santo Spirito, topinambur, colatura di scalogni in agrodolce e ketchup di gamberi	
Sardoncini imbottiti	14 €
Sardoncini panati e fritti farciti con cremoso di pecorino, accompagnati con pappa al pomodoro e verdure croccanti in panzanella	
Cozze gratinate	14 €
Cozze arrostiti con pane aromatico, peperoni barbecue e cremoso d'uovo	

Primi Piatti

Bottoni	14 €
Pasta fresca all'uovo, farcita con cremoso all'arrabbiata e mantecata con salsa leggera all'aglio, olio e peperoncino, crunch di prezzemolo	
Strozzapreti	14 €
Pasta fresca di farina con centrifugato di barbe di carote e rucola, mantecata con cremoso di melanzana, carotine aromatiche e brodo vegetale ristretto	
Tuffoli	14 €
Tuffoli "Mancini" con caponatina di verdure, formaggio Ravigliolo e salsa di basilico	
Tortello	16 €
Tortello ripieno di baccalà mantecato, ceci, gocce di pecorino e rosmarino fritto	
Turanici	16 €
Spaghetto Turanico "Mancini", salsa di bianco di zuccina e fumetto, battuto di pesce, calamari e molluschi, brunoise di zucchine con i loro fiori	
Fettuccine	16 €
Fettuccine di lenticchie "Spinosi" in salsa di cozze alla Tarantina	

Secondi piatti

Branzino	18 €
Filetto di branzino scottato alla piastra, funghi estivi e hamburger di ventresca	
Coda di rospo	20 €
Coda di rospo arrostita, salsa mugnaia, insalata tiepida di zucchine e limone, nigella e fiori di zucca croccanti	
Baccalá	16 €
Trancio di baccalá fresco cotto al forno con pomodori, patate, fagiolini ed emulsione della sua salsa	
Sgombro	16 €
Sgombro leggermente affumicato e farcito, arrostito in forno con briciole di pane aromatico, composta di peperoni dolci, olive taggiasche e alloro, croccante di semi e misticanza	
Polpo	20 €
Tentacoli croccanti di polpo fritto in pastella, cremoso di melanzane arrostiti, battuto di pomodori BBQ e cipollotto fresco, crunch di prezzemolo	
Costata	18 €
Cuore di costata alla griglia, spinaci cotti e crudi, millefoglie di patate fritte e polvere di senape	

Dessert

Soufflè Ghiacciato Fragola, timo limonato e sambuco	8 €
Mela Sorbetto alla mela Golden, cremoso di mele Annurca arrostate in forno, cotone aromatizzato alla cannella e melassa, chips di mela rossa	8 €
Pesca al vino Cremoso al latte e visciole, pesca sciroppata con spuma del suo sciroppo, granita di vino cotto, crumble al cioccolato	8 €
Uovo d'Oro Ganache montata alla mandorla, arancio fondente, cremoso di ricotta al pistacchio e ai pinoli, biscotto croccante e carta di zucchero	8 €
Crema americana Cannolo croccante ripieno di mousse alla birra Milk Stout e cioccolato al latte, gelato alle arachidi	8 €
Caraibico Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido, salsa banane e lime e gelato al cocco	8 €
Croque en bouche Semifreddo alla crema, cremoso arancio e fondente, bignè caramellati, lamponi e salsa al cioccolato	8 €