

Cotto

Cozze e gorgonzola
sauté di cozze, gorgonzola DOP
(7,12,14)
cicchetto 10
piatto 18

Fritto
calamari “cacciaroi”, scampi,
mazzancolle, gamberoni e verdure
(1,2,3,4,8,10) *
cicchetto 15
piatto 28

Catalana
astice, scampi, mazzancolle,
canoce e verdure croccanti
(2,4,10,12) *
35

C.C.C.C.
capesante, capelunghe, canestrei,
canoce, gratinati pane olio e prezzemolo
(1,4,8,14) *
cicchetto 16
piatto 30

Gran Tecia Di Anna
capesante, capelunghe, canestrei,
canoce, pevarasse, peoci, scampi
e gamberi, sugo di pomodoro gagliardo
+ Spago con quello che rimane in tecia
(2,4,12,14) *
(per due persone) 60
+20

Branzino
branzino al forno servito per intero,
salsa “Meunière” e cime di rapa arrostiti
(1,4,7,8,12,14)
28

“Pulpo a la gallega”
polipo croccante laccato
con un jus di manzo speziato,
paprika dolce e patate novelle
(4,9,12,14) *
cicchetto 14
piatto 26

Pasta & Co.

Spaghetti
spago Verrigni, pevarasse
e bottarga di Muggine
(1,4,8,12,14)
18

Gnocco
gnocco di patate, granceola nostrana,
burro nocciola e cannella
(1,3,7,8,10,12)
20

“Cacciucco”
zuppa di pesce con scorfano, san pietro,
polipo, seppie, gamberi, canoce, cozze,
pomodoro e crostini con salsa aioli
(1,2,3,4,9,10,12,14)
25

Risotto
risottino di mare, limone salato e salicornia
(2,4,7,9,12,14)
19

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Crudo

Ostriche
UTAH BEACH
CRISTAL
GILLARDEAU
(14)
Francia - Normandia 3
Francia - Normandia 4
Francia - Normandia 5

Scampi e gamberi
scampo, gambero rosso,
gambero viola, mazzancolla tigrata,
riduzione porto e arancia
(2) *
cicchetto (4pz) 14
piatto (8pz) 26

Tonno
• tartara, limone, zenzero ed erba cipollina
• carpaccio, canapa, curry e curcuma
• prosciutto 40 giorni dry aged
(1,4,8,10)
cicchetto 18
piatto 35

Mare crudo
ostrica, capasanta, gambero viola e
gambero rosso, scampo, mazzancolla,
tonno, tartara e carpaccio in base a quello che si pesca
(2,4) *
35

“Surf n Turf”
battuta di filetto di manzo, scampi, gamberi,
mazzancolle e salsa alla canapa
(1,2,8,10)*
cicchetto (2 pz) 13
piatto (4 pz) 24

“No, ma io non mangio pesce”

Orto
verdure locali in diverse cotture,
erbe aromatiche e yogurt greco all’aneto
(7)
cicchetto 10
piatto 18

”Uovo di Gian”
uovo fritto, crema di patate, finferli e jus vegetale
+ Tartufo nero pregiato
(1,3,7,8)
14
+5

Tagliatelle al ragù
pasta fatta in casa 40 tuorli, ragù alla
bolognese, burro acido e jus di manzo
+ Scarpetta esagerata
(1,3,8,12)
14
+5

Filetto
manzo, purè a umicato e jus di manzo
(12)
28

1- cereali contenenti glutine, 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- anidride solforosa e solfiti, 13- lupini, 14- molluschi, *prodotto abbattuto e decongelato

Menu degustazione

A scelta tra crudo o cotto
60 euro a persona per l'intero tavolo

Degustazione crudo

1° Atto

Ostricha Utah Beach
Scampi e frutti rossi 2pz.
Capasanta
Gambero rosso, Gambero viola e mazzacolla,
riduzione porto e arancia

2° Atto

Tartara e carpaccio in base
a quello che si pesca

3° Atto

Tonno
• tartara, limone, zenzero ed erba cipollina
• carpaccio, canapa, curry e curcuma
• prosciutto 40 giorni dry aged

Degustazione cotto

1° Atto

C.C.C.C.
capesante, capelonghe, canestrei,
canoce, gratinati pane olio e prezzemolo

Fritto di pesce

2° Atto

Risottino di mare

3° Atto

“Pulpo a la gallega”

ANNA

CHI HA CORAGGIO DI RIDERE
È PADRONE DEL MONDO