



Menù da asporto pranzo o cena

La barchetta dei crudi di mare

(6 ostriche, 6 gamberi rossi , 6 scampi, tartare di gamberi , sashimi di tonno marinato alla salvia e rosmarino , sashimi di salmone marinato con arancia e timo , tagliatelle di seppie marinate alla menta limone e liquirizia, caviale di aringa affumicata, ginger marinato , uova di salmone caramellate)

€ 60,00 + cauzione barchetta € 15,00

Il crudo e marinati di mare

(3 ostriche , 3 scampi e 3 gamberi rossi , sashimi di tonno marinato , sashimi di salmone marinato, tagliatelle di seppie marinate alla menta limone e liquirizia)

€ 30,00

I nostri carpacci home made con taglio sashimi

1. ***Di Fassona con capperi in fiore e alici di Cetara € 12,00***
2. ***Di oca affumicato con perle di aceto balsamico , fragole e mela verde € 12,00***

Le nostre battute al coltello

1. ***Di Salmone con crema di formaggio e gel di mango € 12,00***
2. ***Di Tonno con cipolla caramella e stracciatella di bufala € 12,00***
3. ***Di Fassona con capperi in fiore e alici di Cetara € 12,00***
4. ***Di Gamberi rossi , burrata e crumble di cipolla € 14,00***

Il club sandwich e le patatine crispies

(pane americano , uova , insalata , pancetta croccante , fontina , provola affumicata , melanzane grigliate , pomodori , salsa rosa home made) **€ 14,00**

Zuppetta di cozze alla Vesuviana € 16,00

(cozze, calamari, scampi, polpo)

Le coccole , prosciutto artigianale Macelleria Parti , formaggi maremmani Dop € 12,50

La burrata farcita con tonno di Aldo e cipolla caramellata € 13,00

(maiale cotto a bassa temperatura con erbe del Chianti)

La mozzarella in carrozza e le alici marinate home made € 12,00

Cocktail di gamberi 4.0 (Code di gamberi croccanti , insalatina , salsa rosa) € 12,00

La nostra pasta fatta a mano € 3,00 per porzione da 200 gr

1. ***I paccheri***
2. ***I picci piccoli – medi – grandi***
3. ***Gli spaghetti quadrati***
4. ***Gli spaghetti***
5. ***Le fettuccine***
6. ***I rigatoni***

I nostri sughi a porzione

1. ***Al sugo di granchio € 10,00***
2. ***al ragù di rigatino e Fassona € 8,00***
3. ***Come li mangia Cristian (calamari, gamberoni , scampi,cozze, vongole pomodoro del piennolo) € 11,00***
4. ***Allo scoglio in bianco o rosso (gamberi, scampi , cozze, vongole) € 10,00***
5. ***Alle vongole e bottarga home made € 10,00***
6. ***All'astice (½ astice) € 17,00***
7. ***Alla trabaccolara (ragù di mare bianco) € 9,00***

I Gyoza Secondo Me (ravioli in stile giapponese)

(al vapore o spadellati alla soya)

1. ***Alle verdure (6 pezzi) € 10,00***
2. ***Al maiale di cinta senese e verdure (6 pezzi) € 10,00***
3. ***All' anatra e verdure (6 pezzi) € 10,00***
4. ***Al pollo e verdure (6 pezzi) € 10,00***
5. ***Ai gamberi e verdure (6 pezzi) € 10,00***

La degustazione di gyoza 15 pezzi € 24,00

(all'anatra con crema di melanzane e bufala , alle verdure con crema di piselli e sesamo nero , ai gamberi con salsa al limone , alla cinta senese con crema di pecorino e tartufo nero pregiato, al pollo e crema di peperoni dolci)

Frittura di gamberi, calamari € 13,00

Frittura di gamberi, calamari , paranza, baccalà in tempura e patatine crispies € 16,00

L' Entrecote di Fassona con gel al Chianti Classico, tartufo di stagione, patate schiacciate € 16,00

Il cacciucco di Aldo € 18,00