

# SECONDI PIATTI/PRINCIPALES

PESCE DEL GIORNO AL FORNO O ALLA GRIGLIA AL FORNO CON POMODORINI, PATATE E OLIVE TAGGIASCHE ALLA GRIGLIA SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE	P.S.M.
PESCADO DEL DÍA AL HORNO O A LA PLANCHA AL HORNO CON TOMATES CHERRY, PATATAS Y OLIVAS 'TAGGIASCHE' A LA PLANCHA SERVIDO CON VERDURAS DE TEMPORADA	
TRANCIO DI PESCE IN BASE AL MERCATO,INSALATA ROMANA ARROSTITA E MAIONESE ALLA SOIA	34
FILETE DE PESCADO SEGÚN EL MERCADO, LECHUGA ROMANA ASADA Y MAYONESA DE SOJA	
IL NOSTRO FRITTO MISTO SENZA GLUTINE GAMBERI, SCAMPI, CALAMARI, CHIPIRONES E SEPIA	30
NUESTRA FRITURA MIXTA SIN GLUTEN GAMBAS, CIGALAS, CALAMARES, CHIPIRONES Y SEPIA	
VACÍO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	32
VACÍO DE TERNERA A LA PLANCHA CON PATATAS AL HORNO	
SECRETO IBÉRICO MARINATO AL POMODORO E VERDURE MISTE SALTATE	36
SECRETO IBÉRICO MARINADO AL TOMATE Y VERDURAS MIXTAS SALTEADAS	
SEDANO RAPA COTTO A BASSA TEMPERATURA IN SALSA PONZU, CREMA DI ZUCCA E VERDURE	24
APIO NABO COCIDO A BAJA TEMPERATURA EN SALSA PONZU, CREMA DE CALABAZA Y VERDURAS	

# CONTORNI/GUARNICIONES

PATATE AL FORNO	7
PATATAS AL HORNO	
VERDURE MISTE SALTATE	10
VERDURAS MIXTAS SALTEADAS	
PIMIENTOS DEL PADRÓN	7
PIMIENTOS DEL PADRÓN	

# MENÙ DEGUSTAZIONE MENÚ DEGUSTACIÓN

75€

PER PERSONA/POR PERSONA  
-minimo 2 persone-/-mínimo 2 personas-

TARTARE DI TONNO, FAGIOLI CANNELLINI PESTATI, LIMONE E CURCUMA CARPACCIO DI OMBRINA, EMULSIONE AGLI AGRUMI, OLIO AL BASILICO, PEPE ROSA E LUPINI BATTUTA DI GAMBERO ROSA, PAN BRIOCHE, STRACCIATELLA, GRANELLA DI NOCCIOLE E LIME
TARTAR DE ATÚN, ALUBIAS CANNELLINI MACHACADAS, LIMÓN Y CÚRCUMA CARPACCIO DE CORVINA, EMULSIÓN DE CÍTRICOS, ACEITE DE ALBAHACA, PIMIENTA ROSA Y ALTRAMUCES GAMBA ROSA CRUDA, PAN BRIOCHE, "STRACCIATELLA", GRANILLO DE AVELLANA Y LIMA
SANDWICH DI BACCALÀ MANTECATO E MARMELLATA DI PEPERONI ROSSI SÁNDWICH DE BRANDADA DE BACALAO Y MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS
FUSILLONI "MANCINI" ALLO SCOGLIO ROSSO GAMBERI, COZZE E VONGOLE SGUSCIATE, CALAMARI E SCAMPI "FUSILLONI MANCINI" CON MARISCO Y SALSA DE TOMATE GAMBAS, MEJILLONES Y ALMEJAS DESCASCARADOS, CALAMARES Y CIGALAS
TRANCIO DI BRANZINO,PAK CHOI ARROSTITO E CREMA ALLE ACCIUGHE FILETE DE LUBINA, PAK CHOI ASADO Y CREMA DE ANCHOAS
TIRAMISÙ CASANITA

# ANTIPASTI/ENTRANTES

IL CRUDO DEL CASANITA GAMBERO ROSSO, SCAMPO, CARABINEROS,CAPASANTA, OSTRICHE	44
EL CRUDO DE CASANITA GAMBA ROJA, CIGALA, CARABINEROS, VIEIRA, OSTRAS	
CARPACCIO DI OMBRINA, EMULSIONE AGLI AGRUMI, OLIO AL BASILICO, PEPE ROSA E LUPINI	26
CARPACCIO DE CORVINA, EMULSIÓN DE CÍTRICOS, ACEITE DE ALBAHACA, PIMIENTA ROSA Y ALTRAMUCES	
TARTARE DI TONNO, FAGIOLI CANNELLINI PESTATI, LIMONE E CÚRCUMA	28
TARTAR DE ATÚN, ALUBIAS CANNELLINI MACHACADAS, LIMÓN Y CÚRCUMA	
BATTUTA DI GAMBERO ROSA, PAN BRIOCHE, STRACCIATELLA DI BUFALA, GRANELLA DI NOCCIOLE E LIME	26
GAMBA ROSA CRUDA, PAN BRIOCHE, “STRACCIATELLA” DE BÚFALA, GRANILLO DE AVELLANA Y LIMA	
PAN BAO CON “PULLED ATUN”,CAVOLO VIOLA MARINATO, SALSA PICCANTE	24
PAN BAO CON “PULLED ATÚN”, COL LOMBARDA MARINADA, SALSA PICCANTE	
SANDWICH DI BACCALÀ MANTECATO E MARMELLATA DI PEPERONI ROSSI	22
SÁNDWICH DE BRANDADA DE BACALAO Y MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS	
CHIPIRONES FRITTI IN FARINA DI RISO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO	22
CHIPIRONES FRITOS EN HARINA DE ARROZ CON REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO	
GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE BIANCO, ZENZERO E LIMONE	24
ESTOFADO BLANCO DE MEJILLONES Y ALMEJAS, JENGIBRE Y LIMÓN	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO, BURRO MONTATO E PAN CRISTAL	36
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, MANTEQUILLA MONTADA Y PAN CRISTAL	
PROSCIUTTO IBERICO 100% BELLOTA‘EL TALEGO’, PAN CRISTAL E “TOMATE RALLADO”	38
JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA ‘EL TALEGO’, PAN CRISTAL Y TOMATE RALLADO	
CAPRINO ALLA PLANCHA, CREMA DI PORRI ARROSTITI, SPINACINO SALTATO E MANDORLE CROCCANTI	22
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA, CREMA DE PUERROS ASADOS, ESPINACA SALTEADA Y ALMENDRAS CRUJIENTES	
CARCIOFO ALLA PLANCHA, PESTO DI POMODORI SECCHI E POLVERE DI OLIVE	20
ALCACHOFA A LA PLANCHA, PESTO DE TOMATES SECOS Y POLVO DE ACEITUNAS	
PIADINA SEMPLICE ROMAGNOLA/Pan plano típico de la región Emilia Romagna	5

# PRIMI PIATTI/ PASTA y ARROZ

FUSILLONI “MANCINI” ALLO SCOGLIO ROSSO GAMBERI, COZZE E VONGOLE SGUSCIATE, CALAMARI E SCAMPI	30
“FUSILLONI MANCINI” CON MARISCO Y SALSA DE TOMATE GAMBAS, MEJILLONES Y ALMEJAS DESCASCARADOS, CALAMARES Y CIGALAS	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON BOTTARGA DI MUGGINE	28
ESPAGUETIS CON ALMEJAS CON BOTTARGA DE MÚJOL	
RISOTTO 20ESIMO ANNIVERSARIO RISO AL NERO DI SEPIA CRUDO DI GAMBERI ROSSI E RIDUZIONE DI ZUCCA	30
RISOTTO 20º ANIVERSARIO ARROZ CON TINTA DE SEPIA, CRUDO DE GAMBAS ROJAS Y REDUCCIÓN DE CALABAZA	
RAVIOLO DI BACCALÀ, COULIS DI DATTERINI CONFIT, BURRATA E OLIO AL BASILICO	28
RAVIOLO DE BACALAO, COULIS DE TOMATE DATTERINO CONFITADO, BURRATA Y ACEITE DE ALBAHACA	
STROZZAPRETI,PANNA, SALSICCIA, SEPIA E VINO SANGIOVESE	26
STROZZAPRETI, NATA, SALCHICHA, SEPIA Y VINO SANGIOVESE	
TAGLIATELLE AL RAGÙ ROMAGNOLO	22
TAGLIATELLE CON RAGÚ ROMANOLO	