

Giorgio  
dal 1970  
lievito mare

## Filosofia...

La cucina è armonia, libertà ed interpretazione.

Nel quotidiano siamo alla ricerca dell'empatia con la materia prima, attraverso i gesti, le attenzioni,  
la condivisione per offrire piacevoli sensazioni.

Lo Chef

Roberto Cerbara

“Odore di Mare, profumo di Pane”

Estate  
2024

# Per cominciare...

## CRUDO SUL GHIACCIO

Canocchia, scampo, mazzancolle, gambero rosa, tartara di tonno, 3 carpacci di stagione, burro al sale, marmellata di cipolla bio, **pane al cacao**. 35

OSTRICHE E CONCHIGLIE secondo mercato. **Da 6 a 8**

Battuta di TONNO, **cracker al sesamo**, cetrioli e pesche. 20

Trancio di **Padellino ai cereali**, ALICI marinate, burrata montata, marmellata di cipolla rossa, vegetali estivi. 17

VAPORE di pesci e crostacei, verdure alla catalana e **pan brioche**. 22

IL GRATINATO di capesante, canestrini, granchi, fasolari, cozze con **panatura aromatica**. 23

## Capitolo a parte

Le Pentolacce. Ed il pane da “scarpetta”.

*(Prezzo a persona ordinabile per minimo 2 persone)*

**SPAGHETTONI** all'uovo con zuppetta di molluschi e crostacei. **29**

**PACCHERI** all'astice, pomodoro e basilico. **30**

**RISO ACQUERELLO**, seppia in bianco alla marinara, rosso di pomodoro, di peperone e di rapa. **18**

## Di che pasta siamo fatti...

Tutte fatte a mano da noi e trafilate al bronzo. Riso dalla tenuta Colombara, Paccheri e Spaghetti dal pastificio Regina dei Sibillini

**SPAGHETTO** al mare, pesto di pomodoro acciughe e basilico. **19**

**RAVIOLONE** a tutto gamberi, stracciatella, erbe e croste di pane. **18**

**STROZZAPRETI** ai cereali, guazzetto di polpo, zucchine e fiori. **18**

**PASSATELLI**, canestrelli, friggitelli. **18**

**GNOCCHETTI** rossi e gialli, mugnaia di sogliole, erbe. **18**

## Mare, Pane e...

Tataki di TONNO, nizzarda di fagiolini, salsa tonnata, **Bao Bun al lievito madre**. 21

Filetto di ROMBO, il suo guazzetto, melanzana arrosto ed in crema alla parmigiana, **trancio di padellino**. 26

FRITTO pop 340g: Gamberi, calamari, chips di patate, salse e **piadina fritta**. 19

FRITTO pop 500g: Gamberi, calamari, chips di patate, salse e **piadina fritta**. 22

FRITTO ritmato 700g: Gamberi, calamari, mazzancolle, scampo, paranza, chips di patate, salse e **piadina fritta**. 27

LA NOSTRA GRIGLIA di branzino, rana pescatrice, sogliola, calamaro(1), mazzancolle(2), salsiccia di pesce con **panatura aromatica**, salsa avocado e lime. 34

GLI SPIEDINI: Calamari(2) e mazzancolle(4), salsiccia di pesce, con **panatura aromatica**. 21

# La nostra Degustazione di Mare

## “ODORE DI MARE PROFUMO DI PANE”

Il benvenuto alla nostra tavola.

Battuta di **TONNO**, cracker al sesamo, cetrioli e pesche.

**VAPORE** di pesci e crostacei, verdure alla catalana.

**GNOCCHETTI** rossi e gialli, mugnaia di sogliole, erbe.

Filetto di **ROMBO**, il suo guazzetto, melanzana arrosto ed in crema alla parmigiana, trancio di padellino.

Scegli la dolcezza che più ti piace dalla nostra pasticceria.

**59**

Prezzo a persona, bevande e coperto esclusi.

*(La degustazione è intesa per tutto il tavolo. Minimo per 2 persone)*

# Pizze & Co.

## LE PIZZE AD IMPASTO TRADIZIONALE

**REGINA:** pelato San Marzano, mozzarella di bufala, crema di basilico, scaglie di grana, ciliegine di bufala. **10**

**NON È LA SOLITA NAPOLI:** pelato San Marzano, mozzarella di bufala, alici di Cetara, origano, ciliegine di bufala. **10**

**4 STAGIONI:** mozzarella di bufala, pelato San Marzano, zucchine, prosciutto cotto alla brace, peperoni arrosto, olive. **10**

**ORTO... PIÙ:** verdure estive, mozzarella di bufala, prosciutto crudo. **10**

**DIAVOLA:** pelato San Marzano, mozzarella di bufala, salame piccante, ciliegine di bufala. **10**

**CICCIA:** salsiccia , zucchine, mozzarella di bufala, pomodorini confit. **10**

**PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA,** con mozzarella di bufala. **13**

Tataki di **TONNO**, mozzarella di bufala, melanzane, pelato San Marzano, pesto al basilico. **13**

# La nostra Degustazione di Pizze & Co.

## “CONDIVISIONE” Tutto al centro del tavolo

Il benvenuto alla nostra tavola.

Trancio di Padellino ai cereali, Tataki di **TONNO**, burrata montata, marmellata di cipolla rossa, vegetali estivi.

Pizza Napoli con San Marzano, **ALICI di Cetara**, mozzarella di bufala, origano, ciliegine di bufala.

Bao Bun al lievito madre, guazzetto di **POLPO** e zucchine.

Scegli la dolcezza che più ti piace dalla nostra pasticceria.

**39**

Prezzo a persona, bevande e coperto esclusi.

*(La degustazione è intesa per tutto il tavolo. Minimo per 2 persone)*

TUTTI I PANIFICATI SONO PREPARATI UTILIZZANDO I NOSTRI LIEVITI NATURALI:

“Giorgino” al sacco

“Triglia” al secchio

“Becco” il liquido

Giorgio  
dal 1970  
lievito mare

## Carta dei Vini

Inquadra il QR code



In questo locale, in base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili e/o congelati o surgelati.

Gli alimenti, come prodotti ittici, da noi acquistati freschi per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, marinate, affumicate o poco cotte hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento di temperatura a - 20° per 24 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si invitano i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a una o più sostanze allergeniche (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi) a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.