

**Mindset.** In questo ristorante crediamo in un rapporto diretto con il territorio che ci circonda. Le materie prime provengono da filiere locali che lavorano secondo i principi della naturalità e stagionalità. Il pesce, proveniente solo dal nostro mare, viene soggetto a frollatura per esaltarne il sapore e la consistenza. I menù che vedete sono reinterpretati giornalmente per valorizzare il più possibile il lavoro dei nostri agricoltori e pescatori.

#### **Dall'Orto 4 portate 50 per persona**

Pomodoro, zucchine, ricotta di capra |<sup>1,7</sup>

Ravioli del Plin, blu di capra, cipolla ossidata |<sup>1,7</sup>

Melanzana, verdure in agrodolce, anacardi |<sup>6,8</sup>

#### **Dessert**

Cioccolato, Mascarpone e Caramello |<sup>1,3,7</sup>

#### **La Barca di oggi 7 portate 80 per persona**

Gallinella e pomodori |<sup>4</sup>

Ceviche di Gambero Rosa |<sup>2,9</sup>

Margherita |<sup>1,2,14</sup>

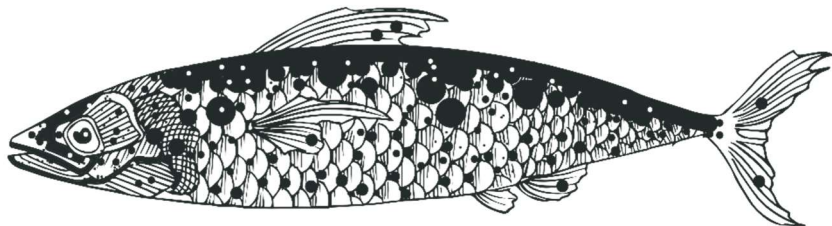
Ditali, borlotti e polpo |<sup>1,4,14</sup>

Razza, zucchine, guancialetto e tartufo |<sup>4</sup>

Filetto di pescato, salsa mugnaia e fagiolini |<sup>4,7</sup>

#### **Dessert**

Albicocche e nocciole |<sup>1,3,6,7,8</sup>



#### **La grande abbuffata 10 portate 120 per persona**

Gallinella e pomodori |<sup>4</sup>

Ceviche di Gambero Rosa\*\* |<sup>2,9</sup>

Palamita alla Rossini |<sup>4</sup>

Margherita |<sup>1,2,14</sup>

Carpaccio di Black Angus e lattuga marinata |

Ditali, borlotti e polpo |<sup>1,4,14</sup>

Ravioli del Plin, blu di capra, cipolla ossidata |<sup>1,7</sup>

Filetto di pescato, salsa mugnaia e fagiolini |<sup>4,7</sup>

Lingua di manzo, patata e curry |<sup>7</sup>

#### **Dessert**

Tè e pesche |<sup>1,3,6,7,8</sup>

**Wine Pairing 4 vini 35 per persona**

**Wine Pairing 6 vini 50 per persona**



**I menù degustazione sono serviti per tutto il tavolo**

**The tasting menus are served for the entire table.**