

# Menu

# Menù Degustazione

Menù 6 portate (da 1 a 14)  
**50** euro

Menù 9 portate (da 1 a 14)  
**60** euro

# Gli Antipasti

Selezione di Antipasti crudi e cotti (da 1 a 14)  
- 7 portate - **35** euro

## Selezione di Antipasti

Il crudo dell'Orologio (da 1 a 14)  
- 7 portate - **35** euro

Il crudo olio e sale (2,4,14)  
**35** euro

I cotti dell'Orologio (da 1 a 14)  
- 7 portate - **35** euro

# I Crudi

Carpaccio di ombrina e porcini con pesca,  
timo limonato e kefir (2,5,7)

**16**<sub>euro</sub>

Panzanella, battuto di tonno, friggirelli e caprino (1,4,7)

**16**<sub>euro</sub>

Gamberi bianchi, fiori e zucchine alla scapece (1,2)

**16**<sub>euro</sub>

Prosciutto di spada affumicato, pizza,  
fichi e spuma di burro (4,6,9)

**16**<sub>euro</sub>

# I Cotti

Baccalà in oliocottura, brodo di limoni  
ed impepata di cozze (3,5,6,10,11)

**16** euro

Palamita alla norma (3,4,5,7)

**16** euro

Polpo, patate nuove e pomodori (4,5,7)

**16** euro

Cotoletta di arzilla, lattuga brasata  
e passion fruit (7,9,14)

**16** euro

# Le Paste

Trenetta "Mancini" con aglio nero,  
coriandolo e crudo di gambera (1,2,4,9,15)  
**16** euro

Conchiglioni con conchiglie, nduja  
e asparago di mare (1,4,9)  
**16** euro

Fettuccine al nero, burro e alici,  
fiori di zucca e tartufo estivo (1,9,14)  
**18** euro

Pasta mista "gentile" patate, pomodori verdi,  
cozze e pesce di fondale (1,3,4,9)  
**16** euro

Cannellone scottato ripieno di tonno  
con fagioli borlotti freschi e cipolle (1,2,3,9)  
**16** euro

Risotto ai crostacei mantecato al latte di cocco,  
crudo di gamberi rossi e paprika affumicata\* (1,2,3,9)  
\*per tutto il tavolo  
**18** euro

# I Secondi

Ombrina, acqua di pomodoro ed orto croccante (2,4,5,7,9)  
**22** euro

Pesce al sale e le sue salse (1,2,3,9)  
**22** euro

Cacciatore di ricciola con sfoglia  
di patate e cicorietta (1,2,4,9,14)  
**22** euro

Tonno, mozzarella affumicata  
e chutney di pesche (6,7,14)  
**22** euro

Triglia, fegatini, albicocche ed indivia (1,4,6,7)  
**22** euro

Pesci, molluschi e crostacei fritti o alla piastra (1,2,4,5,14)  
**22** euro

*La mezza porzione al costo di 12,00 euro*

*\*Al fine di preservare le qualità organolettiche del pescato, i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge)*

# I Dolci

Ricotta, ciliegie e cioccolato (1,3,7,8)  
8 euro

Sorbetti di verdure e minestrone di frutta (1,3,5,7,8)  
8 euro

Arachidi, caffè, cacao e caramello (1,3,5,7,8)  
8 euro

Cioccolato bianco, pesche al vino e menta (1,3,5,7,8)  
8 euro

Melone, lavanda e mousse al caprino (1,3,5,7,8)  
8 euro