

Menù Degustazione

Pochi ma Buoni 45 euro

Poche portate e pochi ingredienti
per un menù dallo stile classico

Aperitivo

Polpo, patate e pomodori

Spaghetto con telline

Il fritto di paranza

Dessert

(1,2,3,4,5,7,8,10,11,13)

Oltre i 100 Gradi 55 euro

Percorso degustazione in cui il filo conduttore è la cottura

Aperitivo

Polpo, patate e pomodori

Baccalà, zucchine, menta ed olive

Alici ed arzilla in carpione di lamponi, latte forte e verdure in osmosi
Spaghettono "Mancini", acqua di pomodoro, lupini, asparagi di mare e bottarga

Rombo alla mugnaia, spinacino e millefoglie di patate

Dessert

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14)

LIBERA-MENTE 65 euro

La mente libera dello chef espressa nelle sue creazioni,
tra crudo e cotto

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Selezione di pani fatti in casa e olio evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti
subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge)

La selezione dei nostri antipasti crudi e/o cotti 40 euro
(6 portate)
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

i Crudi

Il crudo olio e sale 38 euro (2,3,4,5,6,7)
pesce, molluschi, crostacei, olio evo

**Selezione di bottarghe e ventresche stagionate
con pane e burro 25 euro** (1,4,7,8)
bottarghe, pesci, burro, pane, latticini, soia

Spadino scottato, lardo, pesche, fagiolini e miso 16 euro (4)
fraolino, fragole, pomodoro, capperi, olive, basilico, asparagi, olive, latte, olio evo

**Gambero bianco, cocomero, cetriolo
e kefir affumicato 16 euro** (1,2,7)

Tonno e pomodoro 18 euro (1,3,4,7)

i Cotti

Polpo, patate e pomodori 16 euro (1,2,3)

**Alici ed arzilla in carpione di lamponi,
latte forte e verdure in osmosi 16 euro** (1,2,4,6,7)

**Palamita con lattuga, acciughe
ed uovo pochè 16 euro** (1,3,7,8)

Baccalà, zucchine, menta ed olive 16 euro (4)

Selezione di pani fatti in casa ed olio evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona.
Al fine di preservare le qualità organolettiche, tutti i nostri prodotti subiscono
un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge)

le Paste

Spaghetto "Mancini" in acqua di pomodoro,
lupini, asparagi di mare e bottarga 16 euro (1,13,14)

Tagliatella, burro, alici affumicate,
fiori di zucca e tartufo 18 euro (1,4,7)

Tortello di zuppa di pesce 18 euro (1,2,4,9,13,14)

Amatriciana di tonno 16 euro (1,4,7)

Risotto ai pomodori, crudo di crostacei,
latte di cocco e paprika 18 euro (1,2,7)

Plin ripieno di patate e menta
con guazzetto di cozze, friggitelli ed olive 18 euro (1,6,7,8,13,14)

La mezza porzione al prezzo di 12,00 euro.
Selezione di pani fatti in casa ed olio evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona.
Al fine di preservare le qualità organolettiche, tutti i nostri prodotti subiscono
un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge)

i secondi

Rombo alla mugnaia, spinacino
e millefoglie di patate **22** euro (1,4,7,9,12)

Cernia al vapore con il suo estratto
e verdure croccanti **22** euro (4,9)

Triglia laccata
con foie gras e ciliegie **22** euro (3,4,6,7)

Il Fritto di paranza **22** euro (2,4,14)

pesce, molluschi, crostacei, olio, frumento

La grigliata **24** euro (2,4,14)

pesce, molluschi, crostacei

La mezza porzione al prezzo di 14,00 euro.
Selezione di pani fatti in casa ed olio evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona.
Al fine di preservare le qualità organolettiche, tutti i nostri prodotti subiscono
un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge)



L' Osteria dell' Orologio



Dessert

Minestrone e sorbetti di frutta e verdura **8**euro ^(7,9,11,12)
in abbinamento con “Cannellino” 2016 - Villa Simone 5 euro

Tiramisandro **8**euro ^(1,3,7,8)
in abbinamento con Marsala Superiore "Vigna la Miccia" - De Bartoli 5 euro

Pesca, cioccolato bianco e gelato al Vermouth **8**euro ^(1,3,7,8)
in abbinamento con Vermouth Bianco di Torino - Bordiga 5 euro

Millefrolla al pistacchio, con ricotta, cioccolato e fichi **8**euro ^(1,3,7,8)
in abbinamento con Visner - Tonelli Corrado 5 euro

VINI DOLCI

Roen 2016 – Tramin <small>(Gewurztraminer 90%, Riesling 10%; 11% vol.)</small>	Al calice	10 euro
Volentin 2014 – Tramin <small>(Moscato rosa 100%; 13,5% vol.)</small>		6 euro
Sol Botrytis – Cerruti <small>(Moscato Giallo 100%; 15% vol.)</small>		7 euro
Recioto della Valpolicella "Dulcis" 2015 – Spada <small>(Corvina, Rondinella, Molinara; 13,5% vol.)</small>		7 euro
Emozione di Ghiaccio 2008 – Croci <small>(Malvasia di Candia 70%, Moscato 30%; 11% vol.)</small>		9 euro
Cannellino 2015 – Villa Simone <small>(Malvasia Puntinata 100%; 13,5% vol.)</small>		5 euro
Marsala Superiore "Vigna la Miccia" – De Bartoli <small>(Zibibbo 100%; 18,5% vol.)</small>		6 euro
Bukkuram "Padre della Vigna" 2012 – De Bartoli <small>(Zibibbo 100%; 14,5% vol.)</small>		12 euro
Bukkuram "Sole di D'Agosto" 2015 – De Bartoli <small>(Zibibbo 100%; 14% vol.)</small>		7 euro
Visner (Vino e Visciole) – Tonelli Corrado <small>(14% vol.)</small>		7 euro
Fleurs de Sureau – Distillerie Artisanale Cazottes Villeneuve Sur Vère <small>(17% vol.)</small>		6 euro
Monbazillac 2015 – Chateau Ladesvignes <small>(Sémillon, Muscadelle; 13,5% vol.)</small>		7 euro
Pedro Ximenez 12 anni Don Zoilo – Wlliams & Humbert Jerez de la Frontera <small>(18% vol.)</small>		6 euro
Porto Tawny Niepoort – Porto <small>(19,5% vol.)</small>		5 euro

CALVADOS

Calvados Pays D' Auge Vieille Reserve 1995 Marquis de Saint Loup C. Drouin <small>(42% vol.)</small>	Al calice	12 euro
Calvados Selection Marquis de Saint – Loup C. Drouin <small>(40% vol.)</small>		8 euro

ARMAGNAC

Samalens Bas Armagnac Samalens VSOP <small>(40% vol.)</small>	Al calice	7 euro
Chateau de Laubade Bas Armagnac VSOP <small>(40% vol.)</small>		10 euro

COGNAC

Cognac Reserve Extra VSOP Brillet Petite <small>(40% vol.)</small>	Al calice	15 euro
--	-----------	----------------

VODKA

Ora Blue Vodka <small>(40% vol.)</small>	Al calice	7 euro
Babicka Vodka <small>(40% vol.)</small>		6 euro

RUM

Rum Plantation Jamaica 2002 <small>(40% vol.)</small>	Al calice	9 euro
Rum Plantation Barbados 2002 <small>(40% vol.)</small>		9 euro
Rum Plantation Trinidad 2003 <small>(40% vol.)</small>		9 euro
Rum Sailor Jerry <small>(40% vol.)</small>		7 euro
Rum Dzama Madagascar 6 anni <small>(45% vol.)</small>		9 euro
Rhum Clement Single Cask <small>(45% vol.)</small>		12 euro
Rhum Clement 10 anni <small>(45% vol.)</small>		14 euro

AMARI E LIQUORI

Amaro alle Erbe Tonic Digestivo – Varnelli <small>(21% vol.)</small>	Al calice	4 euro
Amaro Sibilla – Varnelli <small>(34% vol.)</small>		4 euro
Caffe' Moka – Varnelli <small>(30% vol.)</small>		4 euro
Liquore Mandarino – Varnelli <small>(32% vol.)</small>		4 euro
Anice Secco – Varnelli <small>(46% vol.)</small>		4 euro
Elisir Gambrinus <small>(27% vol.)</small>		5 euro
Vermouth Bianco di Torino – Bordiga <small>(18% vol.)</small>		6 euro

ALTRI DISTILLATI

Pure Acquavite di Cereali – Puni <small>(43% vol.)</small>	Al calice	7 euro
Goutte de Mauzac Rose Passerillèe Distillerie Artisanale Cazottes <small>(45% vol.)</small>		10 euro
Goutte de Reine – Claude dorele passerillee Distillerie Artisanale Cazottes <small>(45% vol.)</small>		16 euro
Distillato di Sorbus Domestica – Capovilla <small>(41% vol.)</small>		16 euro
Distillato di Mele Gravensteiner – Capovilla <small>(41% vol.)</small>		16 euro
Distillato di Uva Moscato Rosa – Capovilla <small>(41% vol.)</small>		16 euro

WHISKY E WHISKEY

Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey <small>(40% vol.)</small>	Al calice	9 euro
Highland Single Malt Scotch Whisky Ancnoc 18 anni <small>(46% vol.)</small>		14 euro
Single Malt Scotch Whisky 14 anni Smokey Joe <small>(46% vol.)</small>		8 euro
Whisky Nikka <small>(51,5% vol.)</small>		10 euro
Whisky Blended Nikka <small>(40% vol.)</small>		8 euro
Whisky Highland Park 12 anni <small>(40% vol.)</small>		8 euro
Whisky Old Ballantruan Speyside 10 anni <small>(40% vol.)</small>		12 euro

GRAPPE

Grappa Barolo Bussia – Marolo <small>(45% vol.)</small>	Al calice	6 euro
Grappa Arneis – Marolo <small>(42% vol.)</small>		6 euro
Grappa Moscato – Marolo <small>(42% vol.)</small>		6 euro
Grappa Barolo 9 anni – Marolo <small>(50% vol.)</small>		8 euro
Grappa Barolo 15 anni – Marolo <small>(50% vol.)</small>		14 euro
Grappa Moscato "Apres" 5 anni <small>(42% vol.)</small>		6 euro
Grappa di Greco di Tufo – Distilleria della Valle <small>(42% vol.)</small>		5 euro
Grappa di Nebbiolo da Barolo – Distilleria della Valle <small>(42% vol.)</small>		5 euro
Grappa Sarpa – Poli <small>(40% vol.)</small>		5 euro
Grappa di Moscato Giallo 2010 – Capovilla <small>(41% vol.)</small>		8 euro
Grappa di Tabacco 2010 – Capovilla <small>(46% vol.)</small>		12 euro

Allergeni • Allergen • Allergène

IT "Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti per consigliarti nel migliore dei modi."

EN "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

DE "Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten"

FR "Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati - **Cereals containing gluten**
- 2 Crostacei e prodotti derivati - **Crustaceans**
- 3 Uova e prodotti derivati - **Eggs**
- 4 Pesce e prodotti derivati - **Fish**
- 5 Arachidi e prodotti derivati - **Peanuts**
- 6 Soia e prodotti derivati - **Soybeans**
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) - **Milk**
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati - **Nuts**
- 9 Sedano e prodotti derivati - **Celery**
- 10 Senape e prodotti derivati - **Mustard**
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati - **Sesame**
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espresso come SO₂ - **Sulphure dioxide and sulphites at levels above 10mg/kg 10 mg/ litre**
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino - **Lupin**
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi - **Molluscs**