

Menù Degustazione

Pochi ma Buoni 45 euro

Poche portate e pochi ingredienti
per un menù dallo stile classico

Aperitivo

Polpo con puntarelle e alici

Spaghetto con lupini

Il fritto di paranza

Dessert

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

Oltre i 100 Gradi 55 euro

Percorso degustazione in cui il filo conduttore è la cottura

Aperitivo

Polpolaccato e cous cous di cavolfiori

Palamita, carciofo e bagna cauda

Alice croccante, lingua, insalata amara e ghiacciata di salsa verde

Trenetta " Mancini" affumicata alla puttanesca di ricciola

Zuppa di centrofolo, estratto di canocchie, cavolo toscano e borlotti

Dessert

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

LIBERA-MENTE 70 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
(5 portate)
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

i Crudi

Il crudo olio e sale 40 euro (2,3,4,5,6,7)
pesce, molluschi, crostacei, olio evo

**Selezione di bottarghe e ventresche stagionate
con pane e burro 30 euro** (1,4,7,8)
bottarga, pesce, latticini, pane, soia

**Ceviche di ombrina con lenticchie beluga
e latte di cocco 16 euro** (4,5,6,9)
pesce, lenticchie, latte di cocco

**Battuta di tonno bianco con noccia,
funghi e cachi 16 euro** (3,4,8)
pesce, nocciole, funghi, cachi

**Gambero bianco con sedano rapa,
maionese d'ostrica e fondo bruno 18 euro** (2,3,9)
crostacei, sedano, rapa, ostrica

i Cotti

Polpo laccato e cous cous di cavolfiori 18 euro (14)
molluschi, frumento, cavolfiori, soia

Zucca e baccalà 18 euro (3,4,5,6,7)
broccoli, zucca, funghi, uova

**Alice croccante, lingua, insalata amara
e ghiacciata di salsa verde 16 euro** (1,3,4,5,9,10)
pesce, carne, insalata, uova

Palamita, carciofo e bagna cauda 16 euro (3,4,7)
pesce, carciofi, noci

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

**Tortello di arzilla in brodo
di broccolo romano tostato e pecorino 16 euro** (1,3,4,7,9)
pesce, broccolo, frumento, uova, pomodoro

**Spaghetto "Mancini" aglio olio e peperoncino
con lupini, rapa rossa, crudo di gambero e zenzero 18 euro** (1,2,14)
frumento, crostacei, lupini, rapa, pomodoro

**Cappellaccio di ciauscolo con melanzane bruciate,
seppie e galletti 18 euro** (1,3,14)
frumento, uova, melanzane, ciauscolo, molluschi, funghi

Tagliatella, burro, bottarga e tartufo 16 euro (1,4,7)
frumento, uova, burro, bottarga, funghi

**Trenetta "Mancini" affumicata
alla puttanesca di ricciola 18 euro** (1,2,4,7,9,14)
frumento, pesce, pomodoro, olive, basilico

**Tubetto "Gentile" con patate, conchiglie
e battuto di mazzancolle al mandarino 18 euro** (1,2,4,7,9,14)
frumento, patate, conchiglie, crostacei, mandarino, ricci di mare

La mezza porzione al prezzo di 13,00 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

**Zuppa di centrofolo, estratto di canocchie,
cavolo toscano e borlotti 24 euro** (1,2,4,9)

pesce, crostacei, cavolo toscano, fagioli, pane

**Triglia scottata, foie gras,
zenzero e carota 24 euro** (4,8)

pesce, foie gras, zenzero, carota

**Mazzancolla al vapore, carciofo,
lattuga e passion fruit 24 euro** (2,10)

crostacei, carciofi, lattuga, frutto della passione, senape

**Ricciola scottata, il suo fondo,
tartufo e castagne 28 euro** (2,4,6,9)

Pesce, funghi, castagne

Il Fritto di paranza 24 euro (2,4,14)

pesce, molluschi, crostacei, frumento, olio

La grigliata 24 euro (2,4,14)

pesce, molluschi, crostacei

La mezza porzione al prezzo di 16,00 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

Parfait al caramello con gelato alla mandorla e burro d'arachide, rosmarino e cachi **8 euro** ^(7,9,11,12)
in abbinamento con Monbazillac 2015 – Chateaux Ladesvignes 6 euro

Frangipane al pistacchio, lampone e cioccolato bianco **8 euro** ^(1,3,7,8)
In abbinamento con “ Cannellino ” 2016 – Villa Simone 5 euro

Ricotta, meringa, lavanda e pera **8 euro** ^(1,3,7,8)
In abbinamento con Visner – Tonelli Corrado 5 euro

Bavarese all'amaretto con gelato alla zucca e cannella e morbido al caffè **8 euro** ^(1,3,7,8)
in abbinamento con Porto Tawny – Nieeport 5 euro

VINI DOLCI

Roen 2016 – Tramin <small>(Gewurztraminer 90%, Riesling 10%; 11% vol.)</small>	Al calice	
Volentin 2014 – Tramin <small>(Moscato rosa 100%; 13,5% vol.)</small>	10 euro	
Recioto della Valpolicella "Dulcis" 2015 – Spada <small>(Corvina, Rondinella, Molinara; 13,5% vol.)</small>	8 euro	
Emozione di Ghiaccio 2008 – Croci <small>(Malvasia di Candia 70%, Moscato 30%; 11% vol.)</small>	7 euro	
Cannellino 2015 – Villa Simone <small>(Malvasia Puntinata 100%; 13,5% vol.)</small>	9 euro	
Vecchio Samperi – De Bartoli <small>(Grillo 100%; 16,5% vol.)</small>	5 euro	
Marsala Superiore "Vigna la Miccia" – De Bartoli <small>(Zibibbo 100%; 18,5% vol.)</small>	12 euro	
Bukkuram "Padre della Vigna" 2012 – De Bartoli <small>(Zibibbo 100%; 14,5% vol.)</small>	6 euro	
Bukkuram "Sole di D'Agosto" 2015 – De Bartoli <small>(Zibibbo 100%; 14% vol.)</small>	14 euro	
Visner (Vino e Visciole) – Tonelli Corrado <small>(14% vol.)</small>	8 euro	
Fleurs de Sureau – Distillerie Artisanale Cazottes Villeneuve Sur Vère <small>(17% vol.)</small>	7 euro	
Monbazillac 2015 – Chateau Ladesvignes <small>(Sémillon, Muscadelle; 13,5% vol.)</small>	6 euro	
Pedro Ximenez 12 anni Don Zoilo – Wlliams & Humbert Jerez de la Frontera <small>(18% vol.)</small>	7 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	
Calvados Selection Marquis de Saint – Loup C. Drouin <small>(40% vol.)</small>	12 euro	
	8 euro	

ARMAGNAC

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

RUM

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

AMARI E LIQUORI

Amaro alle Erbe Tonic Digestivo – Varnelli (Marche) <small>(21% vol.)</small>	Al calice	
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 (Piemonte) <small>(18% vol.)</small>	6 euro	

ALTRI DISTILLATI

Pure Acquavite di Cereali – Puni (Alto Adige) <small>(43% vol.)</small>	Al calice	
Goutte de Mauzac Rose Passerillèe (Francia) Distillerie Artisanale Cazottes <small>(45% vol.)</small>	7 euro	
Goutte de Reine – Claude dorele passerillele Distillerie Artisanale Cazottes <small>(45% vol.)</small>	10 euro	
Distillato di Sorbus Domestica – Capovilla (Veneto) <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

Highland Single – Scozia Malt Scotch Whisky Ancnoc 18 anni <small>(46% vol.)</small>	Al calice	
Single Malt – Scozia Scotch Whisky 14 anni Smokey Joe <small>(46% vol.)</small>	14 euro	
Whisky Nikka – Giappone <small>(51,5% vol.)</small>	8 euro	
Whisky Blended Nikka <small>(40% vol.)</small>	10 euro	
Whisky Highland Park 12 anni – Scozia <small>(40% vol.)</small>	8 euro	

GRAPPE

Grappa Barolo Bussia – Marolo (Piemonte) <small>(45% vol.)</small>	Al calice	
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>	6 euro	
Grappa Barolo 12 anni – Marolo <small>(50% vol.)</small>	8 euro	
Grappa Barolo 15 anni – Marolo <small>(50% vol.)</small>	12 euro	
Grappa Moscato "Apres" 5 anni <small>(42% vol.)</small>	14 euro	
Grappa di Greco di Tufo – Distilleria della Valle <small>(42% vol.)</small>	6 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 (Veneto) <small>(41% vol.)</small>	5 euro	
Grappa di Tabacco 2010 – Capovilla <small>(46% vol.)</small>	8 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**