

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

Polpo, rape e mandorle

Baccalà, latte di cavolfiore e uova d'aringa

Mazzancolla, ceci, arancio e cavolo toscano

Eliche "Pastificio Gentile", conchiglie, bottarga,

burro al limone e aglio nero

Ricciola di fondale laccata, il suo fondo e bietolino

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)

Per assaggiare...crudi e 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 (2,4,9)

Selezione di bottarghe e ventresche stagionate
con pane e burro 30 euro (1,4,6,7,8)

Battuto di gamberi bianchi, zuppetta d'ostrica
e finocchi 16 euro (2,9)

Tonno, tartufo nero e nocciole 18 euro (3,4,8)

Ricciola alla catalana invernale 16 euro (3,4,6,9,10)

i Cotti

Polpo, rape e mandorle 18 euro (1,6,14)

Baccalà, latte di cavolfiore
e uova d'aringa 16 euro (1,4,6,7)

Mazzancolla, ceci, arancio
e cavolo toscano 18 euro (2,6,9)

Alice croccante, insalatina di lingua
e ghiacciata alla salsa verde 16 euro (1,3,4,97)

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

Linguina Mancini "allo scoglio"
(anemoni, patelle, cozze e ricci di mare) 18 euro (1,4,9,14)

Spaghetto "Mancini" aglio, olio
e peperoncino e lupini locali 18 euro (1,14)

Eliche "Pastificio Gentile" conchiglie,
bottarga, burro al limone e aglio nero 18 euro (1,4,7,9,14)

Risotto cacio e pepe, anguilla laccata,
cipolle dolci e crudo di gamberi bianchi 18 euro (1,4,6,7,9,14)

Tortello di astice, topinambur
e tartufo nero 22 euro (1,2,3,6,9)

Fagottello con ripieno di guancia di tonno,
la sua coratella e carciofi 18 euro (1,3,4,6,7)

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

**Coda di rospo laccata, il suo estratto
e bietolino 24 euro** (1,4,6,9)

**Triglia scottata, foie gras, zenzero
e carote di Maccarese 24 euro** (4,8)

**Maccarello, manioca "alla brace",
latte di cocco e coriandolo 20 euro** (4,6,9,14)

Il fritto di paranza 24 euro (1,2,4,5,6,14)

**Pesci, mazzancolle e molluschi
alla piastra 24 euro** (2,4,5,6,14)

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)

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**