



ANTIPASTI

Carpaccio di Porcini con ciuffi di Calamari, petali di Pecorino su insalatina di Valeriana e Cavolo nero	18€
Crudo minimale ma non nella sua bontà	25€
Filetti di Palamita in olio cottura sulla tavolozza del pittore	16€
Brodetto esotico di Heather Parisi, flan di Porcini e Rossi di Mazara	22€
Polpo grigliato su purea al Basilico e chips di Cavolo nero	18€
Uovo del contadino cotto a 65° su fonduta di Rosa Maremma, Tartufo e clorofilla alla Camomilla	15€
Battuta di Ciccio (Scamone) che non fa ridere	18€

PRIMI

Risotto allo Zafferano, bisque nera, clorofilla al Prezzemolo e Gambero rosso	18€
Chitarra Mancini cacio e pepe con Gambero Rosso e la sua bisque	16€
Mezzo Pacchero al ragù di Tonno rosso, Pomodoro confit e polvere di Taggiasca	15€
Bavetta Mancini, Veraci, Porcini e clorofilla al Prezzemolo	18€
Mezzo Pacchero al ragù di Ciccio	14€

SECONDI

Pescato nostrale (al forno, alla griglia o al sale con aromi) con verdure di stagione e patate al forno	8€/h
Tempura alla Toscana con salsa carpione e mayo al Polpo	19€
Grigliata della mi'nonna su insalatina con mayo artigianale	32€
Morone cotto a bassa temperatura con Porcini fritti e alla griglia su crema di Castagne	25€
Tagliata di Fassona piemontese con Cipolle caramellate e Patate al forno	20€

DOLCI

Semifreddo al Pistacchio di Bronte con terriccio al cacao e cioccolato "biccanti"	8€
Frolla di limone cremoso e mousse al limone con meringhette di Loretta Fanella	7€
C.C.C (Crema cotta di Ciccio)	7€
Coppa Nonna Elda	7€
Brownies della mi'nonna	7€
Sorbetto al limone	
Sorbetto al melone e peperoncino	
Sorbetto Pere e Calvados	4€
Sgroppino (sorbetto al limone, vodka e prosecco)	7€

Coperto (Pane e servizio) 3€

Acqua (Panna o San Pellegrino) 3,5€

Password Wi-Fi DALLAminonna

In base alla stagionalità e la reperibilità dei prodotti, alcuni ingredienti potrebbero essere congelati durante il nostro ciclo produttivo mediante abbattitore di temperature.

Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

