

i nostri menù degustazione:

quattro passi in Liguria

la piccola entrata di benvenuto

*il bocconcino di palamita in sfoglia di zuccina
su fondente di patate allo zafferano*

*i gamberi di Santa Margherita su “condiggiun” di verdure, olive
taggiasche e bottarga di tonno*

*le trenette “avvantaggiate” con le acciughe un po’ crude un po’ cotte,
i pomodorini e la mozzarella di bufala*

i ravioli di baccalà con il pesto leggero

*il trancio di pescato del giorno in cartoccio alla ligure con
patate, pomodoro fresco, pinoli ed olive taggiasche*

il sorbetto di frutta

***il menù viene offerto a 43 € escluse le bevande e si intende
uguale per tutti gli ospiti del tavolo***

in viaggio con la chef

la carrellata di otto diverse portate

*per esplorare la cucina di Serenella, in un “viaggio” a cavallo
tra tradizione ed innovazione*

***il menù viene offerto a 53 € escluse le bevande e si intende
uguale per tutti gli ospiti del tavolo***

la cucina salata

le entrate

*i bocconcini di palamita in sfoglia di zuccina su fondente di
patate allo zafferano 13 €*

*la ventresca di tonno che metto sott'olio in casa, la panzanella di pomodoro fresco,
il gelato di burrata di Andria 15 €*

le salsicette di pesce azzurro su crema tiepida di cannellini 13 €

*i gamberi di Santa Margherita su “condiggiun” di verdure,
olive taggiasche e bottarga di tonno 18 €*

*il crudo di pesce con il suo “carosello” di salse e condimenti 21 €
gambero, ricciola, leccia, tonno, palamita, etc., in base alla disponibilità del mercato*

il plateau di sei ostriche di Bretagna 16 €

lo sformato di fagiolini alla ligure con l'insalatina di stagione 12 €

*il misto di salumi e formaggio di Visso 12 €
il Vissatello, il lonzino ed il salame della macelleria Pettacci di Visso (MC); il pecorino al latte crudo di
pecora sopravissana da allevamento biologico affinato da Pettacci.*

le paste, la zuppa

*le trenette “avvantaggiate” con le acciughe un po' crude un po' cotte,
i pomodorini e la mozzarella di bufala 14 €*

*i maccheroni rigati trafiletti in casa con il ragù bianco di vongole veraci e novellini
al profumo di limone 17 €*

i ravioli di baccalà con il pesto leggero 14 €

*il “ciuppin” di pesci di scoglio, i suoi filetti alla griglia, i frutti di mare,
il pane abbrustolito 18 €*

i panzerotti casalinghi di ricotta di pecora su crema di peperone dolce 13 €

il mare e la terra

*il trancio di nasello di palamito in guazzetto di verdure di stagione
profumate al lemongrass con le vele di pane croccante 18 €*

semplicemente il fritto misto:

*calamari, totanetti, gamberi di Santa Margherita, cozze, polpo, nasello, seppie,
acciughe... e quant'altro di appetitoso ci regala il nostro mare 22 €*

*i novellini alla griglia su "pizzaiola" con vellutata di pomodorini, origano del Mesco,
capperi e spuma di mozzarella 25 €*

*i gamberi rossi di Santa Margherita al vapore, l'insalatina di verdure alla catalana,
la granita di caipirina 25 €*

*le bracioline di agnello in due cotture: a scottadito ed impanate e fritte,
con la ratatua di verdure di stagione 19 €*

*il filetto di manzo spadellato con il suo fondo bruno, le patate al forno,
il gelato di Roquefort 22 €*

*la tartare di filetto di manzo battuta a coltello con l'uovo "colante" cotto a bassa
temperatura su misticanza di stagione con frutti del capperi, acciughine dissalate e
dadolata di pane al pomodoro croccante 22 €*

*Il nostro pane a lievitazione naturale, la nostra focaccia,
i nostri grissini alla birra Duvel*

coperto 3 €

tutto il pescato da noi scelto è esclusivamente di mare aperto

chef: Serenella Medone

*ci serviamo di sottovuoto ed abbattitore rapido di temperatura per la conservazione di alcuni alimenti
ed il trattamento del pesce crudo o marinato*

la cucina dolce

sacher “on the beach”:

il biscuit sacher, lo spumone ghiacciato di cioccolato, la crema di albicocca 9 €

liquirizia, menta e cioccolato:

*il parfait di liquirizia in crosta croccante di cioccolato
con il suo gelato di menta verde e cioccolato 9 €*

lamponi e yogurt:

il semifreddo di lamponi con il gelato di yogurt e le sue salse 9 €

zuppa dolce d'estate?!

la zuppa fredda di cioccolato, il gelato di cocco, le briciole di biscotto alla panna 9 €

“titirosù”:

il caffè frozen, il gelato di caffè espresso, il gelato di tiramisù 9 €

il sorbetto di frutti di bosco 7 €

www.alsolitoposto.net
info@alsolitoposto.net