

i nostri menù degustazione:

la tradizione

*lo stoccafisso leggermente affumicato, mais, cipolla rossa
il flan di Montebore, la crema di zucca,
l'uovo cucinato a bassa temperatura*

i paccheri trafiletti in casa con baccalà, broccoli ed acciughine dissalate

*il trancetto di pescato al forno, la schiacciata di patate ed olive
taggiasche, la salsa di aglio dolce di Vessalico*

il sorbetto di frutta

***il menù viene offerto a 39 € escluse le bevande e si intende
uguale per tutti gli ospiti del tavolo***

il gioco

*il crudo di pesce in “nuvola” di fumo di faggio
“tapas” di mare*

*tortelli di baccalà e topinambur
i paccheri trafiletti in casa con tonno fresco, capperi di Pantelleria,
olive taggiasche*

*i gamberi rossi di Santa Margherita al vapore e
l’ “idea” di un cappon magro*

...ma non è una torta di mele...!!!

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

l'insolita cucina

le entrate

stoccafisso leggermente affumicato, mais, cipolla rossa 14 €

pescatrice, lardo di Colonnata, farro della Garfagnana 14 €

il "giocamare inverno 2012" 19 €

i calamaretti "incavolati"... 14 €

il crudo di pesce, frutti e salse 23 €

*il flan di Montèbore, la crema di zucca,
l'uovo cucinato a bassa temperatura 13 €*

il misto di salumi e formaggio di Visso 13 €

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

*i paccheri trafilati in casa con ragù di tonno fresco, capperi di Pantelleria,
olive taggiasche 15 €*

*gli spaghetti di farina di castagne trafilati in casa con astice,
salsiccia e broccoletti 18 €*

tortelli di baccalà e topinambur 15 €

*la zuppetta di verdure invernali con cavolo nero ed orzo
ed i bocconcini di palamita 14 €*

i "pansoti" di bietoline, crema inglese salata, gelato di parmigiano 14 €

il mare e la terra

il baccalà al vapore ed i sapori di Liguria 18 €

i gamberi rossi di Santa Margherita al vapore e l' "idea" di un cappon magro 25 €

il trancio di orata di lenza al forno, carciofi, patate morbide e croccanti 20 €

*il carrè di maialino al forno con gli gnocchetti di farina di castagne
al burro nocciola e pancetta 18 €*

il "solito" hamburger, il gelato di senape 18 €

*la tartare di sottofiletto di manzo battuta a coltello, uovo pochè,
scaglie di Sarazzu 16 €*

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

coperto 3 €

cuciniamo pesce nostrano pescato in 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
(regolamento (ce) 853/2004, allegato iii, sezione viii, capitolo 3, lettera d, punto 3)*

la cucina dolce

le “cioccococcole” 10 €

che marroni...!!! 9 €

...ma non è una torta di mele...!!! 9 €

pera e zabaione 9 €

i nostri cantucci con calice di Moscato del Molise di Majo Norante 9 €

il sorbetto di agrumi 8 €

al solito posto – l’insolita cucina