

Nicola Gronchi
e la sua brigata

Alta Marea

7 assaggi a mano libera

che rappresentano

il nostro stile di cucina

85

Abbinamento di 6 vini al calice 70

Impronta

Vapore

Ventresca

Spaghettone 2016

Zuppa

Yogurt

70

Abbinamento di 4 vini al calice 50

Dal Nostro Orto

4 Piatti vegetariani

In base al raccolto

60

I Menu sono da intendersi per l'intero tavolo ed esclusi di bevande

| | |
|--|--------------|
| Gran carosello di pesci crudi in più servizi | 48 |
| Zuppa di pesci | 32 |
| Triglia | |
| <i>di scoglio, crudo di scampi, fave, piselli e maruzzelle</i> | 28 |
| Vapore | 38 |
| Battuta | |
| <i>di filetto di Nobile come una braciola</i> | 25 |
| Spaghettoni Pastificio dei Campi 2016 | 25 |
| Risotto | |
| <i>Carnaroli Riserva San Massimo, ricotta fumé, salmone e lemon grass</i> | 25 |
| Bottoni | |
| <i>di astice blu, piselli, consommé di astice e spillo</i> | 28 |
| Tagliolino | |
| <i>verde di farina di grano arso, pollo ruspante di Abati e tartufo nero</i> | 25 |
| Aragostella | |
| <i>nostrale alla catalana</i> | 48 |
| Trancio | |
| <i>di pescato del giorno alla brace con bietoline e salsa di accinghe</i> | 35 |
| Pluma | |
| <i>di maialino nero iberico, pane al pomodoro, Marsala e asparagi</i> | 30 |
| Lo Chateaubriand | 80 |
| Minimo 20 minuti di preparazione e per due persone | |
| Carrello dei formaggi selezione “Andrea De Magi” | 5 assaggi 18 |