



*M
E
N
Ù

A
L
L
A

C
A
R
T
A*

***INCONTRI
D'INVERNO***

Piacere M4

CRUDI

Tra mare e laguna 38,00 1/2 porzione **24,00**
selezione di pesce, crostacei e molluschi crudi

Ostriche selezione M4 da 6,50 al pezzo

Scampi 5,00 al pezzo

Gamberi rossi 6,00 al pezzo

Capasanta, caviale ed erba cipollina 9,00 al pezzo

**Tartare del giorno nature con rapa rossa
di Chioggia, mandorla e limone 26,00**

COTTI

Tiepido di laguna 28,00
selezione di pesci, molluschi e crostacei cotti a vapore e brace

Capesante alla brace 6,00 al pezzo

Granseola 24,00

Capelonghe alla brace, saisa aioli e bottarga di Muggine 22,00

**Polpo dell'Adriatico, radicchio di Chioggia,
fagioli e il suo ristretto 26,00**

Conosciamoci

Spaghetto Mancini canocchie e cardoncelli 24,00

Cappellacci di triglia, burrata e tartare di gambero rosso 25,00

Risotto mantecato scampo e castraure 25,00

Mezzo pacchero Mancini mazzancolle e radicchio 25,00

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*

Arriviamo al dunque

Selezione di tranci e pescato del giorno 30,00
serviti alla brace, incovercià, forno o fritti

Frittura dell'adriatico* 30,00

Seppia scarola ripassata e oliva taggiasca 26,00

Mazzancolle alla brace, umido di garusoli e cavolo riccio 28,00

Vassoio del quinto quarto prezzo esporto alla richiesta
vi mostreremo al tavolo il vassoio con la selezione di diversi tagli anatomici di pesce

Accostamento

Carciofo alla brace, mandorle e limone 6,00 / 12,00

Radicchio di Chioggia ripassato miele e anacardi tostatati 6,00 / 12,00

Cardoncello alla brace, salsa ponzu e purè di patate 6,00 / 12,00

A presto

Dulcey 10,00
cioccolato Dulcey, mirtillo e pralinato agli anacardi

Tiramisù 8,00

Rocher al cioccolato fondente, arancia e mandorle 9,00

Sbrisolona, cremoso alla nocciola e pere caramellate 9,00

Pane extra 2,50

Coperto 4,00

* in mancanza del prodotto fresco di stagione,
ci riserviamo di utilizzare un prodotto congelato a bordo.

Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.

Mare d'inverno

È il riassunto di un anno di lavoro, di studio profondo della nostra laguna, delle nostre materie prime e delle tecniche di lavorazione.

Passione e sacrificio ci hanno portato a proporvi questo percorso dove i sapori decisi della laguna la fanno da padrone.

Pane e burro

**Ristretto di pesce azzurro,
olio al prezzemolo e limone**

Garusoli e mazzancolle

Spaghetto Pastificio Mancini alla scogliera

**Moscardino in tocio rosso,
cavolfiore alla brace e cozze**

**Sbrisolona nocciola e pere caramellate
al vino rosso**

60,⁰⁰ territorio

*Il menù degustazione
si intende per tutto il tavolo.*

*Per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala.
Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti all'origine.*

CLICCA QUI o chiama per prenotare
il tuo tavolo al: **370 3112387**

