

Mare Forza 7

€ 50,00

Degustazione crudi, crostacei, molluschi e pescato ^{2,4,7,10,14}**ANTIPASTI****Insalata di polpo** ^{4,7,9,14}

€ 16,00

Alici, sedano, patate, carote e cipolla all'agro

Battuto di Gambero Rosso 2018 ^{2,4,7,8}

€ 18,00

Squacquerone, rucola, pomodori secchi e pistacchio

Calamaro nel Bosco?! ^{4,14}

€ 16,00

Lamponi, nero di seppia, porcini e tartufo bianco

Pu-ttanesca ⁴

€ 16,00

Tataki di tonno, capperi, olive e pomodoro torpedino

SoLe-vante ^{4,10,14}

€ 18,00

Kobe A5, sogliola fritta, senape all'ostrica e salicornia in tempura

PRIMI**Spaghettoni** ^{4,14}

€ 16,00

Rosso ai lupini di mare

Tortello ^{3,4}

€ 18,00

King Crab alla Pizzaiola

Risotto ^{4,14}

€ 20,00

Ortica, Triglia e Caviale

Linguina ^{4,8}

€ 16,00

Pesto al Finocchietto
con Tonno Rosso**Agnolotto** ⁴

€ 18,00

Broccolo e Arzilla



SECONDI

Astice "EVO" ^{2,4,7} Bagna cauda e Giardiniera	€ 30,00
Spigola in (pasta) ^{4,7} Straciatella e Zucchine alla scapece	€ 25,00
Rana - Ricci e Capricci - ^{3,4,7} Ricci di mare, Carciofini, Olive nere, Uovo di quaglia, Fior di latte e funghi	€ 28,00
Ad Ale piaceva cosi... ☆ ^{3,4} Omelette, pesce San Pietro, mayo speziata e puntarella romana	€ 28,00

DEGUSTAZIONE 4 PORTATE (decidi tu!) € 50,00

DEGUSTAZIONE 7 PORTATE (decide lo chef!) € 70,00

In tutti i menù di degustazione i vini sono esclusi

DESSERT

Scacco matto! ^{7,8} Cocco e gianduia	€ 12,00
Crocante all'Amarena ^{3,7,8} Mousse al latte col cuore d'amarena	€ 10,00
Hazelnut Banana ^{1,7,8} Nocciola e banana	€ 10,00
Colori d'autunno ^{3,7} Mascarpone, miele, cioccolato fondente	€ 12,00
Omaggio a Lucio Fontana ^{1,7,8} Cheesecake ai frutti rossi	€ 12,00

