

Menù Degustazione

Servito per tutto il tavolo

Tasting Menù - Served for the whole table

«Degustazione Mare»

Sea Tasting

Piccolo Benvenuto

A Little Welcome

Crudo di seppia

uova di salmone, germogli di piselli e gel al lime

Raw cuttlefish, salmon caviar, pea shoots and lime gel

Mazzancolle croccanti in panura aromatica

taccole, ravanelli e lamponi

Crispy prawns in aromatic breadcrumbs with snow peas, radishes and raspberries

Risotto di mare “cotto e crudo”

Seafood risotto “cooked and raw”

Fusillone con capesante e burro all’aglio nero

finferli e piselli

Fusilloni with scallops, black garlic butter, chanterelles and peas

Tataki caldo di Tonno

salsa di panzanella, scarola ripassata e terra di olive nere

Warm Tuna fish tataki with panzanella sauce, sautéed escarole and black olives crumble

Semifreddo mango e bergamotto

salsa di amarena e caramello salato

Mango and bergamot semifreddo with amarena cherries sauce and salted caramel

75€ p.p. bevande escluse

75€ p.p. drinks not included

Abbinamento vini - 3 Calici 30€

Wine Pairing - 3 Glasses 30€

«Menù Moderna Tradizione»

Modern Tradition Menu

Piccolo Benvenuto

A Little Welcome

Pappa al pomodoro

crudo di gambero dell'Argentario, limone e bottarga

Revisited tomato soup with raw Argentario pink shrimps, lemon and mullet eggs

Baccalà alla Maremmana

Cod fish Maremmana style

Ricordi di Cantucci e Vinsanto

Memories of Cantucci and Vinsanto

45€ p.p. bevande escluse

45€ p.p. drinks not included

Abbinamento vini - 2 Calici 20€

Wine Pairing - 2 Glasses 20€

«Menù Vegetariano»

Vegetarian Menu

Piccolo Benvenuto

A Little Welcome

Gnudi ricotta e spinaci

bietoline, limone nero e panna acida

Spinach and ricotta Gnudi with baby chard, black lemon and sour cream

Linguina al farro

melanzana in doppia consistenza e pecorino

Spelt linguine with eggplant in two textures and pecorino cheese

Semifreddo mango e bergamotto

salsa di amarena e caramello salato

Mango and bergamot semifreddo with amarena cherry sauce and salted caramel

40€ p.p. bevande escluse

40€ p.p. drinks not included

I Crudi

Raw Fish

*** Gran Crudo Molo 26**

(2pcs ostriche Gillardeau, 2nr scampi, 2nr gamberi rossi, 2nr mazzancolle, sashimi di pesce)

2nr oysters Gillardeau, 2nr langoustines, 2nr red shrimps, 2nr prawns, sashimi fish

2, 4, 14

50€

*** Tartare di gambero rosso di Mazara**

melone, lime, salicornia e uova di salmone

Mazara red prawns tartare with melon, lime, salicornia and salmon roe

2, 4, 12

22€

Ostriche Gillardeau

Oysters Gillardeau

14

3 Pz - 21€

Antipasti

Appetizer

*** Millefoglie di baccalà**

cipolla rossa e peperone dolce

Salt cod millefeuille with red onion and sweet pepper

1, 4, 12

19€

*** Pappa al pomodoro**

crudo di gambero rosa dell'Argentario, limone e bottarga

Modern interpretation of tomato soup with raw Argentario pink shrimp, lemon and mullet eggs

1, 2, 4

20€

*** Mazzancolle croccanti in panura aromatica**

taccole, ravanelli e lamponi

Crispy prawns in aromatic breadcrumbs with snow peas, radishes and raspberries

1, 2

20€

*** Tartare di Chianina**

germogli di ravanello, polvere di capperi e sale Maldon affumicato

Chianina tartare with radish sprouts, capers powder and smoked Maldon salt

18€

*** Gnudi ricotta e spinaci**

bietoline, panna acida e limone nero

Spinach and ricotta Gnudi with baby chard, black lemon and sour cream

1, 3, 7, 12

16€

Primi Piatti

First Courses

*** Risotto di mare “cotto e crudo”
(minimo per 2 persone)**

Seafood risotto “cooked and raw”

2, 4, 7, 9, 12, 14

25€

*** Spaghetti aglio, olio e ricciola
colatura di alici e timo al limone**

Spaghetti with garlic, olive oil, amberjack, anchovy essence and lemon thyme

1, 4, 12

23€

*** Gnocchi di patate con polpo
pesto di rucola e profumi mediterranei**

Potato gnocchi with octopus, rocket salad pesto and mediterranean aromas

1, 3, 7, 8, 12, 14

23€

*** Fusillone con capesante e burro all’aglio nero
finferli e piselli**

Fusilloni with scallops, black garlic butter, chanterelles and peas

1, 7, 12, 14

23€

*** Linguina al farro
melanzana in doppia consistenza e pecorino**

Spelt linguine with eggplant in two textures and pecorino cheese

1, 3, 7, 12

18€

Secondi Piatti

Main Courses

*** Tataki caldo di Tonno**

salsa di panzanella, scarola ripassata e terra di olive nere

Warm Tuna fish tataki with panzanella sauce, sautéed escarole and black olives crumble

1, 4, 6, 12

30€

*** Baccalà alla Maremmana**

Cod fish Maremmana style

4, 12

30€

*** Frittura mista di pesce**

Mixed fried fish

1, 2, 4, 14

27€

*** Il Caldaro del Molo 26**

tipica zuppa di pesce dell'Argentario

Caldaro Molo 26 style, typical Argentario fish soup

2, 4, 9, 12, 14

32€

Pescato del giorno

Fish of the day

4

8€ all'etto

*** Petto d'anatra all'arancia**

riduzione di Porto e topinambur croccante

Duck breast à l'Orange, Port wine reduction and crispy Jerusalem artichoke

12

26€

Contorni

Side Dish

***Patate arrosto**

Roasted potatoes

6€

Insalata mista

Mixed salad

5€

Verdura del giorno

Vegetable of the day

6€

Bevande

Beverages

Acqua Naturale / Gassata / Nepi

Still / Sparkling / Nepi water

3€

Bibite bottiglia 33 cl

Soft drinks in 33cl bottle

5€

Birra bottiglia 33 cl

Beer in 33cl bottle

6€

Caffè

Coffee

3€