

DOLCI

Assoluto al Cioccolato Fondente	10
Parfait al Pistacchio con interno al Lampone, Pistacchi Caramellati, Lampone Liquido	10
Cheesecake all'Amaretto, Pompelmo, Carota	10
Dacquoise al Cocco e Passion Fruit, Gelato al Caramello, Crumble di Cioccolato e Sale	10



ACQUASANTA

DEGUSTAZIONI

MARE NOSTRO

5 portate dalla carta a scelta dello Chef	60
Abbinamento vino 3 calici	30

IL MARE D'INVERNO

8 portate dalla carta a scelta dello Chef	80
Abbinamento vino 4 calici	40

ANTIPASTI

<u>Crudo di Anzio</u> in 5 creazioni	30
Animella laccata, Fondo Vegetale, Ricci, Verza	18
Crudo di Tonno, Maionese al Miso, Cipollotto, Mandarino	19
Polpo alla Brace, Mandorle, Pompelmo	20
Calamaro, Panissa, Cime di Rapa, Ragusano DOP liquido	21
Astice, Fungo Cardoncello, Topinambur, Fondo bruno	25

PRIMI

Linguina del pastificio "Mancini", Aringa affumicata, Burro acido, Nocciole	19
Tortello di Coda di Rospo alla Vaccinara, Sedano, Cacao, Limone Candito	20
Pasta Mista "Setaro" in brodo di Radici, Lumache di Terra, Tartufo "Cipriani"	21
Risotto "Riserva San Massimo", Scampi, Yuzu, Liquirizia	22

SECONDI

Collo di Maiale, Emulsione d'Ostrica, Bietole	20
Spigola, Cavoletti di Bruxelles, Mandarino Affumicato, Latte di Cocco	23
"Guazzetto Benedetto", al Crudo e Cotto di Pesce	24
Rana Pescatrice alla Brace, Sedano Rapa, Cipolla Sotto Sale, Bergamotto	25