

Per Cominciare

L'Adriatico Crudo	Assaggi di Carpacci Nostrani al Naturale	25
Pan Brioche, il Nostro Pesce Affumicato, salsa Tonnata		20
Il Vapore	varietà di Pescato, Verdure bollite, Maio Piccante e Salsa Verde fatte in casa	20
La Nostra Insalata di Mare		20
Cefalopodi e Crostacei al Vapore serviti con Fumetto ristretto ai Capperi e Limone su Salicornia		
Tartare di Manzo di Zavoli con crostini al burro		20
Budino di Mare, Cozze Gratinare e Peperoncino		16

Le Minestre

Strozzapreti al sugo Ristretto di Canocchie e Prezzemolo	16
Tagliolino della tavola del Pescatore	16
Cappelletti di Rombo Liquerizia e Limoncello	18
Spaghetti Az.Agr. Mancini Aglio, Olio, Peperoncino con Crostacei Nostrani e Quinoa croccante	18
Tagliatelle casarecce al Ragù bianco di Coniglio	16

Le Nostre Paste, Piadine e Pani sono rigorosamente fatti in casa con Farine da Grani Italiani

9 Secondi

Il Vero "Fritto Misto" Tutto NOSTRANO	24
Roll di Sogliola e Pancetta tesa di Zavoli al Kamado	22
Tagliata di Coppa di Maiale di "Zavoli" col suo Fondo	20

Dall'Orto

Pinzimonio di Verdure e Frutta	12
Patate al Forno	6
Erbette ripassate all'Aglio	7

Serviamo **PESCE FRESCO PROVENIENTE DALL'ADRIATICO**, eventualmente conservato e/o sottoposto a bonifica mediante abbattimento di temperatura secondo le norme di legge vigenti. Per Allergie ed esigenze particolari chiedete al Personale in Sala.

9 Piatti del Giorno



“Il Tempo e Il Mare”

Pesce Maturato

Pesce Affumicato

La Nostra Pasta fatta in Casa

Il Meglio dell'Adriatico

“Sweet Dreams”

65

Un Percorso che rappresenta la Nostra Filosofia dalla materia prima
alla sua lavorazione, passando attraverso la Fantasia di Ale

Le Luverie

Il Tiramisù con i Nostri Savoiaardi	7
Il Classico Ciambellone, Chantilly e Albana Dolce	7
Meringata Mandorle amare e Miele	7
Ceviche di Frutta e Granita di Agrumi	8

Acqua Plose 75cl	3.5
Acqua Microfiltrata 75cl	2
Caffè	2
Servizio e Lievitati	3.5



Carta
dei
Vini