



I Classici

Tempura croccante di pesce con chips di patate ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴⁾ • 18

Tartarina di pesce condita ⁽³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³⁾ • 10

Capesante (2 pz) gratinate ⁽¹⁻¹⁴⁾ • 8

Canestrelli (8 pz) gratinati ⁽¹⁻¹⁴⁾ • 10

Mozzarelle in carrozza con ripieno del Cantabrico ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ • 7

Baccalà mantecato con chips di patate ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾ • 10

Riso basmati alle verdure saltate ⁽³⁾ 🌱 • 7

Insalata di verdure e robiola fresca 🌿 • 7

Pranzo & Cena Al Wine Bar - Menù

****Crudo dell'Orto** selezione di pesce crudo, crostacei e ostriche ⁽²⁻⁴⁻⁶⁻¹³⁻¹⁴⁾ • 68

***Testaroli** con pesto povero al basilico e code di gambero ⁽¹⁻²⁻⁷⁻¹⁴⁾ • 18

***Testaroli** con olio EVO e spolverata di Grana Padano ⁽¹⁻⁷⁻¹⁴⁾ • 15

****Pescato** del giorno con verdure di stagione ⁽⁴⁻⁶⁾ • 29

🌿 Vegetariano | 🌱 Vegano | 🍖 Carne

*Il testarolo è un presidio Slow Food, è considerato la prima pastasciutta della storia, risale alla Roma Antica ed è originario della Lunigiana tosco-ligure. **Ingredienti:** Acqua, farina, sale.

**Secondo disponibilità di mercato.



Fuori dal coro

Strepitosi in Coppia 2 mini hamburger di pesce
d'acqua dolce e salata con majo aromatizzata ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹³⁾ • 12

Strepitosi Pulled Pork 2 mini hamburger di carne con mela verde
e senape al miele ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹³⁾ 🍷 • 12

Japan-Bite pollo karaage croccante in stile giapponese ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁴⁾ 🍷 • 9

Scampi ⁽²⁾ • 5 al pezzo

Gamberi Blu ⁽²⁾ • 5 al pezzo

Ostriche MBF ⁽¹⁴⁾ • 4,5 al pezzo

Ostriche Special o Supreme ⁽¹⁴⁾ • da 5,5 a 6,5 al pezzo

CAVIALE "ADAMAS" ITALIANO ⁽²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴⁾

Lavorato con metodo Malassol dm 2,5/3mm con blinis

Oscietra caviale italiano da storione russo o del Danubio • 10gr 28, 30gr 75

Black caviale italiano da storione siberiano • 10gr 26, 30gr 68

COPERTO • 1,5 A PERSONA

ACQUA NATURALE/GASATA 0,75L • 3

CAFFÈ • 1,5

🌿 Vegetariano | 🌱 Vegano | 🍖 Carne

Prezzi espressi in euro



CARO CLIENTE,

Se hai delle **allergie e/o intolleranze alimentari** consulta la **lista degli allergeni** contenuti nelle singole pietanze. Nelle nostre preparazioni potrebbero esserci tracce di 14 alimenti allergizzanti che potenzialmente possono provocare allergie e intolleranze:

- 1. CEREALI** CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI.
- 2. CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
- 3. UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
- 4. PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
- 5. ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
- 6. SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
- 7. LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO **LATTOSIO**).
- 8. FRUTTA A GUSCIO** COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI.
- 9. SEDANO** E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
- 10. SENAPE** E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
- 11. SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA** E **SOLFITI** IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG.
- 13. LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
- 14. MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Alcuni prodotti in menù potrebbero essere stati congelati all'origine.