

*il* **IZZICA** *every*

# **PERCORSI A MANO LIBERA**

**Degustazione 4 Portate a Mano Libera**

**Degustazione 6 Portate a Mano Libera**

**I Nostri Menù Causa la Loro Complessità, si Intendono Per Tutti i Componenti Del Tavolo**

## **CRUDI DI MARE**

**(Quotazione e disponibilità giornaliera)**

## **TAGLIERE DI SALUMI**

**Tagliere di salumi**

**Tagliere di salumi e formaggi**

**Tagliere di Pata Negra 100% de bellota**

# *antipasti* **ANTIPASTI**

**Fave e cicoria, Polpo in salsa barbecue  
e Cialda di Peperone**

**Triglia Ripiena con Polpo, Pane alle erbe  
Aromatiche, Kefir ed olio al basilico**

**Capesante, Estrazione di Mela verde,  
Gel di Cetrioli e Germogli**

**Tartara di Tonno, Pomodorini, Basilico  
e Corallo al Nero di Seppia**

**Melanzana Glassata, Cannolo con  
Crema di Burrata e Gel di Pomodori**

**Filetto di Maialino, Melanzana  
Affumicata, Giardiniera, Cipolla in  
Agrodolce**

# *primi* **PRIMI**

**Tagliatelle Cozze, Zucchine e Finocchietto  
Selvatico**

**Tonnarelli al Nero di Seppia con  
Calamaretti Spillo, Fiori di Zucca e Salsa  
Allo Zafferano**

**Linguine al Limone e Pepe, Scampi e  
Pomodorini Arrosto**

**Tortelli di Mantecato di Baccalà,  
Pomodorini, Pil Pil di Baccalà e Olio al  
Rosmarino**

**Ravioloni di Burrata, Datterino, Cumle  
di Prosciutto Crudo e Olio al Basilico**

**Aglione Olio e Peperoncino con Battuta di  
Gambero al Lime**

# *secondi* **SECONDI**

**Tonno in Crosta di Sesamo Nero,  
Melanzana Bruciata e Cipolla in  
Agrodolce**

**Ombrina, Vellutata di Datterini e  
Misticanza**

**Baccalà, Salsa di Porri, Olio al Basilico e  
Chips di Riso**

**Agnello, Alici, Melanzane e Mandorle**

**Filetto di Scottona Demi-Glace Spuma di  
Patate e Zucchina alla Scapece**

**Maialino Cbt, Misticanza, Giardiniera in  
Agrodolce e Cialda Croccante di Peperoni  
Arrosto**

**Costata di Scottona**

**Costata di Wagyu Spagna**