



Di Rocco

GOURMET

GOURMET

Crudo

Gioie del mare 2 ostriche, 3 scampi, 3 gamberi, 1 noce di capasanta, 50g. di tartare e sashimi di tonno (A*2,4,13)	42
Ostriche N. 6, aceto e scalogno (A*4)	23
Piatto di crostacei - 6 scampi e 6 gamberi rossi (A*2)	33

Golosità

Alici Nardin del mar Cantabrico 50g. con cialde ai cereali (A*4)	19
Prosciutto dei Nebrodi, pan. Brioche e stracciatella di burrata (A*1,3,7)	25

Antipasti

Calamari tiepidi, zucca, broccoletti e mandorle (A*7,14)	18
Uova di terra e di mare (A*1,3,5,7)	16
Sashimi di ricciola Kumquat e robiola (A*4,7)	18
Vitello, tuorlo, prezzemolo e finferli marinati (A*1,3,4,6,7)	18

Primi

Tortelli di baccalà, brodo di sedano rapa e mirtillo fermentato (A*1,3,4)	18
Risotto Riserva S. Massimo al brodo di castagne, cardoncello e anice stellato (A*7,9,12)	19
Spaghetto Senatore Cappelli in salsa d'acciughe e pane croccante (A*1,4,7,12)	16
Fusillone in salsa chorizo, tartare di tonno e pistacchi (A*1,4,8)	19

Secondi

Branzino, vongole, emulsione allo scalogno e Martini (A*4,14)	25
Anguilla fiammata, carciofi e dragoncello (A*4,14)	24
Rombo al vapore in foglie di verza, lenticchie e bisque affumicata (A*2,4)	26
Costata di manzo rubia galliega da 1 kg. Con controno (A*7)	85
Petto di faraona, mela verde, nocciola e cipolla arrostita (A*3,7,8)	24

Riserviamo ai vegetariani variazioni sul menù



Coperto, incluso di pane artigianale di nostra produzione con lievito madre, Euro 3
Acqua San Bernardo Euro 3

DEGUSTAZIONI

Biglietto da visita

Lo chef si presenta

Euro 50

Calamari tiepidi, zucca, broccoletti e mandorle
Risotto al brodo di castagne, porcini e anice stellato
Branzino, vongole, emulsione allo scalogno e Martini
Mousse allo zabaione, alchermes e biscotto alle mandorle

Al menu è possibile abbinare una degustazione vini

Euro 25 per persona

Selezione di formaggi

Euro 15

A mani libere

Nel percorso di sei portate è raccolta l'identità dello Chef tra terra e mare

Euro 85

Al menu è possibile abbinare una degustazione vini

Euro 45 per persona

Selezione di formaggi

Euro 15

Riflessi d'acqua

Un percorso di crudo di pesce in tre atti

Euro 75

Al menu è possibile abbinare una degustazione vini

Euro 25 per persona

*"Se sapessi spiegare me stesso con le parole,
non avrei bisogno di fare da mangiare"*

Davide Di Rocco