

In questo ristorante si può fare

“La scarpetta”

*Non sarete giudicati
bensì ringraziati da tutti noi
per averci dimostrato
il vostro estremo gradimento*

Coperto \ cover charge € 4.00 p.p.

Diritto di Tappo 10/20€ per bottiglia

Le Cruditèe

(effettuato il trattamento di bonifica ai sensi del REG CE 853/04)

Gran Platò di cruditèe di mare (secondo disponibilità) * <i>Royal mix of crudites</i>		40
La nostra Selezione di Ostriche: in base alla disponibilità <i>Our selection of Oysters</i>		cad. 4 / 7
6 Ostriche della casa con pane croccante, vinaigrette e burro agli agrumi <i>6 Oysters FDC with toasted black bread, butter and vinaigrette</i>		24
Scampini crudi del Mediterraneo* <i>Raw Scampi</i>		4
Gamberi rossi di Mazara del Vallo* <i>Raw red prawns</i>		4
Carpacci di pescato fresco <i>Fish Carpaccio of the day</i>		18
Tartare di pescato fresco al coltello <i>Fresh fish tartare</i>		20
Acciughe del Tirreno crude con cipolla rossa all'aceto <i>Raw fresh anchovys with red onions</i>		14

Gli Antipasti - Appetizers

Degustazione di mare a cura dello Chef* <i>Tasting of appetizers by the chef</i>		24
Crostone con polpo alla puttanesca e crema di patate arrosto * <i>Octopus in tomato sauce and mashed roasted potatoes and toasted bread</i>		18
Baccalà mantecato, tarte tatin di cipolla bianca e velluttata di ceci * <i>Cod fish creamed, onion tarte tatin and chickpeas</i>		16
Sautè di cozze di Arborea, pane croccante e salsa aioli al nero di seppia <i>Sautè of mussels with toast and garlic sauce</i>		14
Flan di zucca violina, spuma di sedano rapa e fondo bruno di sedano <i>Pumpkin flan, brioche, celeriac cream</i>		14
Patè di foie gras d'oca con pan brioche, albicocche disidratate e mostarda <i>Goose foie gras pâté, brioche, caramelized fruit</i>		22

I Primi piatti - Pasta dishes

Spago nero reidratato con scrigni di venera, crema di pane di segale e broccoli scottati <i>Black spaghetti with black wild clams, bread cream and broccoli</i>	20
Velluto di pasta e fagioli cannellini con cozze di Arborea e bottarga di muggine <i>Pasta with white beans cream, mussels and bottarga of mullet</i>	18
Tagliolini di pasta fresca all'aragosta mantecata con burro agli agrumi * <i>Tagliolini of fresh pasta with spiny lobster</i>	28
Risotto carnaroli, pecorino di Pienza, zucca violina e salsiccia di calamari * <i>Risotto with pecorino cheese, pumpkin and roasted calamari</i>	18
Ravioli con ripieno liquido di fondo bruno, ragu di piccione e colatura di amarene <i>Ravioli with pigeon ragu and black cherries</i>	20

I Secondi piatti - Main course

Milanese di tonno, pappa al pomodoro, salsa teriaky e maionese allo zafferano * <i>Breaded slice of tuna with tomato pure and teriaky sauce and saffron maio</i>	25
La grigliata secondo noi... con crostacei, calamari e pescato del giorno * <i>The mixed grilled fish of shellfish, squid and molluscs with sautéed endive</i>	38
Pescato del giorno (secondo disponibilità) <i>Catch of the day in salt or backed in the hoven with vegetables</i>	7 hg
Frittura di calamari e gamberi, verdure di stagione e salsa aioli * <i>Mixed deepfried prawns and squid with vegetables and mayonnaise</i>	22
Guancialino di bue CBT, purea di patate al rosmarino e giardiniera <i>Beef cheek with potatoes pure and sweet and sour vegetables</i>	20
Tartare di manzo battuta al coltello condita al tavolo con patate fritte fatte a mano <i>Beef tartare with eggs yolk and dressings, toasts and french fries home made</i>	22

Caffetteria

<i>Acqua naturale e frizzante</i>	3
<i>Bibite e succhi di frutta</i>	5
<i>Spremute fresche</i>	6
<i>Caffè "Torrefazione Gran Crema" miscela 90% Arabica</i>	3
<i>Caffè decaffeinato o d'orzo</i>	3.5
<i>Caffè corretto\doppio</i>	4.5
<i>Cappuccino</i>	4.5
<i>Cocktail</i>	9
<i>Digestivi e Amari</i>	6
<i>Distillati</i>	...

COPERTO Cover Charge 4 €

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati o aver subito un processo di abbattimento a -20°



Ristorante da Lorenzo

