

Menù

Tartufo Nero Estivo

Uovo CBT con crema di riso al cacio e pepe nuvola di tartufo nero fresco	16
Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero estivo con caviale di tartufo "Savini"	20
Sogliola arrostita in salsa tartufata, scaglie di tartufo estivo purea di patata di Avezzano	30
Controfiletto di manzo al tartufo nero con crema e scaglie di tartufo estivo	24
Gelato al fior di latte, miele, sale Maldon e scaglie di tartufo nero	10

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 / 6
Degustazione "Next Level" - 5 Ostriche fines de claires n3 con 5 guarnizioni diverse e originali <i>5 Oysters FDC with 5 different dressing</i>		25
Scampini crudi del Mediterraneo* <i>Raw Scampi</i>		5
Gamberi rossi di Mazara del Vallo* <i>Raw red prawns</i>		5
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
JCS _ japanese club sandwich e yukka croccante (riso-philadelphia-alga nori-salmone-avocado) <i>Japanese Club Sandwich breaded and deep-fried with rice, sweet cheese, nori seaweed, salmon and avocado</i>		16
Battuta di polpo alla mediterranea con spuma di babaganoush <i>Octopus with olives, capers and cherry tomatoes with mousse of eggplant</i>		16
Capasante scottate, maionese alle nocciole, grue di cacao, ravanelli croccanti e zest di arancia <i>Seared scallops with hazelnut mayonnaise, cocoa grue, crunchy radishes and caramelized orange zest</i>		18
Crostone di burrata, acciughe del Cantabrico e pesto alla genovese <i>Crusty bread with burrata cheese, cantabrian anchovies and genoese pesto</i>		16
Roll di carpaccio di manzo, con caprino, lattuga, pomodorini confit e senape di Dijon al miele <i>Beef roll carpaccio with sweet goat cheese, lettuce, confit cherry tomatoes and dijon honey-mustard</i>		16
Scaloppa di foie gras d'oca arrostita con mostarda di frutta e pan brioches <i>Goose foie gras escalope with sweet bread and fruit chutney</i>		18

I Primi piatti - Pasta dishes

Spaghetto "selezione Morelli" aglio, olio e peperoncino con clorofilla di basilico e crudo di gambero <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper with basil chlorophyll and raw shrimp tartare</i>	20
Tagliolino con acciughe del Cantabrico, gocce di burrata e crumble di pane, profumato al limone <i>Tagliolini with Cantabrian anchovies, drops of burrata cheese, lemon zest and crunchy bread</i>	20
Pacchero "selezione Morelli" frutti di mare e crostacei <i>Macaroni with seafood</i>	18
Ravioli ripieni di capesante e gamberi con ristretto di bouillabaisse e sauté di calamari <i>Ravioli stuffed of scallops and prawns with bouillabaisse sauce and sautéed squid</i>	18
Risotto carnaroli con blue cheese, amaretti e anguria arrostita al timo <i>Risotto with blue cheese, amaretti biscuits and roasted watermelon</i>	16

I Secondi piatti - Main course

Trancio di ombrina in guazzetto di vermentino con vongole veraci, taccole e fieno di porro <i>Slice of fresh fish in white wine sauce with clams, jackdaws and fried leek</i>	28
Club sandwich di granchio con guacamole e patate fritte fatte a mano <i>Club sandwich with crab, lettuce, tomatoes, guacamole, boiled egg and french fries</i>	24
La grigliata secondo noi... con crostacei, calamari, molluschi e pescato del giorno <i>The mixed grilled fish of shellfish, squid and molluscs with sautéed endive</i>	30
Pescato del giorno (secondo disponibilità) <i>Catch of the day in salt or backed in the hoven with vegetables</i>	7 hg
Frittura di pesce con maionese di basilico (secondo disponibilità) <i>Mixed deepfried fish of the day and vegetables with basil mayonnaise</i>	20
Vitello tonnato 2.0 – filetto di vitella CBT, salsa tonnata, capperi fritti e petali di cipolla rossa arrostita <i>Veal fillet with tuna sauce, fried capers and roasted red onion petals</i>	22
Tartare di manzo battuta al coltello con patate fritte fatte a mano ...condita al tavolo <i>Beef tartare with eggs yolk and dressings, toasts and french fries home made</i>	18

Caffetteria

<i>Acqua naturale e frizzante _San Benedetto Premium</i>	3
<i>Bibite e succhi di frutta</i>	5
<i>Spremute fresche</i>	6
<i>Infusi artigianali "Toscana Officinalis" da agricoltura Bio</i>	4
<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>	8
<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

