

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.

Le Cruditée

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

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|
| Gran Platò di cruditée 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 |
| 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> | | 15 |

Gli Antipasti - Appetizers

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|
| Degustazione di mare a cura dello Chef* <i>Tasting of appetizers by the chef</i> | | 24 |
| Crostone con tonno CBT, brie, pomodori secchi, cappuccio viola e salsa di avocado <i>Toast bread with tuna fish, brie, dried tomatoes, purple cabbage and avocado sauce</i> | | 18 |
| Taglietelle di seppia, crema di piselli e menta, chorizo e pomodorini confit <i>Cuttlefish tagliatelle, peas and mint cream, chorizo salami and confit cherry tomatoes</i> | | 16 |
| Insalata di baccala, giardiniera, olive caramellate e citronette alla senape in pasta kataifi <i>Cod fish salad, sweet and sour vegetables, caramelized olives and mustard citronette</i> | | 16 |
| Fondente di pomodori piccadilly, stracciatella di bufala, crema di basilico e pane all'origano <i>Tomato cream, buffalo stracciatella, basil cream and oregano toast</i> | | 16 |
| Carpaccio di cervo, yogurt alla barbabietola e insalata croccante di verza con noci e uvetta <i>Venison carpaccio, beetroot yogurt and crunchy cabbage salad with walnuts and raisins</i> | | 18 |

I Primi piatti - Pasta dishes

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Bavette aglio, olio e peperoncino con battuta di cozze e pecorino romano, mantecate agli agrumi <i>Linguine garlic, olive oil and hot chili peppers with mussels and pecorino cheese</i> | 20 |
| Spaghetto "Selezione Morelli" con Caviale di storione 10 gr, scalogno e burro al lime <i>Spaghetti with Baikal Caviar, shallots and lime butter</i> | 30 |
| Paccheri "selezione morelli" con ragu di pescato alla trabaccolara e pane alle erbe <i>Paccheri with ragu of catch of the day and herb bread</i> | 18 |
| Risotto carnaroli in veste viola con ali di razza e passion fruit <i>Carnaroli risotto with purple cabbage, wings of ray fish and passion fruit</i> | 20 |
| Orecchiette con ragu di anatra all'arancia, crema di spinacini e gremolade agli agrumi <i>Orecchiette with duck, spinach cream and citrus gremolade</i> | 18 |

I Secondi piatti - Main course

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Aragostella arrostita, la sua bisque e purea di patata viola <i>Roasted spiny lobster, its bisque and purple potato puree</i> | 35 |
| 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> | 35 |
| Pescato del giorno (secondo disponibilità) <i>Catch of the day in salt or backed in the hoven with vegetables</i> | 8 hg |
| Frittura di calamari e gamberi con maionese alla tartara e verdure di stagione * <i>Mixed deepfried prawns and squid with vegetables and mayonnaise</i> | 22 |
| Controfiletto di cervo con soutè di verza, cipolla caramellata e fondo bruno <i>Venison sirloin with sautéed savoy cabbage, caramelized onion and brown stock</i> | 24 |
| 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> | 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

