

MENÙ

◆ PESCE ◆

-  **MAMMA, CHE POLPO!** (1)  23,00€
*Polpo arrosto, salsa livornese al Pernod e verdure confit
-  **CAPELANTE COSMICHE** (1-3-6-11-13) 20,00€
*Capelanate marinate allo yuzu, aglio, anguria agrodolce e tobiko
-  **VENTO DEL SUR** (3)  26,00€
Ceviche di pescato, passion fruit, olio al coriandolo, rapanelli all'umeboshi e piment d'espelette
-  **MEDITERRANEO** (3-6-7-11-13) 26,00€
Trancio di pescato del giorno, crema di zucchine alla menta, yogurt, perle di cetriolo e cipolla croccante

◆ CARNE ◆

-  **TENERA È LA NOTTE** (2-6-11-13-14) 24,00€
Filetto di vitello lievemente affumicato e laccato all'aglio nero, indivia belga in agrodolce e salsa all'ibisco
-  **CAVOLO CHE MAIALE!** (5-10-13)  16,00€
Pancia di maiale, Crema di cavolo viola in agrodolce, taccole e maionese di senape al miele
-  **BIANCONIGLIO DELLE MERAVIGLIE** (5-13-14)  16,00€
Tonno di coniglio, giardiniera di verdure e salsa aioli

◆ PASTA ◆

-  **UMAMI BOMB** (2-3-5-6-11) 16,00€
Taglierini mantecati al burro e miso con bottarga
-  **CAVIAR BOMB!** (2-3-5-6-11) 26,00€
Taglierini mantecati al burro e miso con caviale Asetra
-  **BLOODY SPAGO** (2-4-6) 18,00€
Spaghetti alla barbabietola rossa, crudo di *gamberi rossi e zeste di lime

◆ VEGETARIANE ◆

-  **UN TAGLIERINO IN ESTATE** (2-5-6-7) 14,00€
Taglierini mantecati con crema di asparagi, zeste di limone sotto sale e mandorle tostate
-  **GAZPACHO** (6-13)  10,00€
Gazpacho di datterino gialli e pesche gialle, servito con cialde croccanti di pane carasau
-  **B-URRÀ-TA** (2-6) 11,00€
Burrata, agrumi, miele al rosmarino e crumble di olive taggiasche

◆ DOLCI ◆

-  **MAÑA COLADA** (2-7-13)  7,00€
Composta di ananas al rum, namelaka al cioccolato bianco e cocco, crumble salato al cioccolato fondente
-  **ZUPPA ITALIANA** (2-5-6-7) 10,00€
Tartelletta di frolla, crema pasticcera affumicata, cioccolato e spuma all'alchermes
-  **PASTICCERIA SECCA CON PASSITO** (2-5-6-7-13) 9,00€
-  **LA BOCCA NO L'È STRACA...** (2-10) 12,00€
Assaggio di formaggi con mostarda di frutta mista

USIAMO PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ, BIOLOGICI E CARNI DA FILIERA CONTROLLATA.
PESCE LOCALE, FARINE DA GRANI ITALIANI, PARMIGIANO DOC, OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA E TANTI ALTRI PRODOTTI FATTI COME UNA VOLTA.

 gluten free



coperto 2€

*alimento congelato

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con forme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VII ap 3, lettera D. Agenti allergeni evidenziati dai numeri.

FERMENTO

MENU

◆ FISH ◆

-  **MAMMA, CHE POLPO!** (1)  23,00€
Roasted *octopus, Pernod flavoured livornese sauce, confit vegetables
-  **CAPELANTE COSMICHE** (1-3-6-11-13) 20,00€
*Raw scallops marinated in yuzu, aguachile, sweet & sour watermelon, tobiko
-  **VENTO DEL SUR** (3)  26,00€
Wild-caught fish ceviche, passion fruit, coriander oil, pickled radishes and espelette chilli
-  **MEDITERRANEO** (3-6-7-11-13) 26,00€
Wild-caught fish steak, mint-flavored zucchini purée, yoghurt, sweet & sour cucumber pearls and crispy onions

◆ MEAT ◆

-  **TENERA È LA NOTTE** (2-6-11-13-14) 24,00€
Slightly smoked veal fillet glazed with black garlic, sweet & sour Belgian endive and hibiscus-infused veal sauce
-  **CAVOLO CHE MAIALE!** (5-10-13)  16,00€
Pork belly, sweet&sour red cabbage puree, sugar snaps and honey mustard mayo
-  **BIANCONIGLIO DELLE MERAVIGLIE** (5-13-14)  16,00€
Confit rabbit served with pickles and aioli sauce

◆ PASTA ◆

-  **UMAMI BOMB** (2-3-5-6-11) 16,00€
Taglierini with butter, miso paste and cured fish roe
-  **CAVIAR BOMB!** (2-3-5-6-11) 26,00€
Taglierini with butter, miso paste and caviar
-  **BLOODY SPAGO** (2-4-6) 18,00€
Spaghetti cooked in red beetroot juice, red prawns tartare and lime zests

◆ VEGETARIANS ◆

-  **UN TAGLIERINO IN ESTATE** (2-5-6-7) 14,00€
Taglierini with asparagus, salted lemon zests and toasted almonds
-  **GAZPACHO** (6-13)  10,00€
Gazpacho made with yellow “datterino” tomatoes and yellow peaches, served with crispy bread chips
-  **B-URRÀ-TA** (2-6) 11,00€
Burrata cheese, citrus fruits, rosemary-infused honey, “taggiasche” olives crumble

◆ DESSERT ◆

-  **MAÑA COLADA** (2-7-13)  7,00€
Rum flavoured pineapple compote, white chocolate and coconut namelaka, salted chocolate crumble
-  **ZUPPA ITALIANA** (2-5-6-7) 10,00€
Shortbread tartlet, smocked custard, chocolate chips and alkermes mousse
-  **PASTRIES WITH PASSITO WINE** (2-5-6-7-13) 9,00€
-  **SAY CHEEEEESE!!!** (2-10) 12,00€
Cheese board and fruit mustard

WE USE HIGH QUALITY ORGANIC PRODUCTS AND MEAT FROM A CONTROLLED CHAIN. LOCAL FISH, ITALIAN GRAIN FLOURS, PARMIGIANO DOC, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AND MANY OTHER PRODUCTS MADE LIKE ONCE.

 gluten free

 service 2€

*frozen foods

The fish intended to be eaten raw or marinated has been subjected to preventive remediation treatment with forms with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III section VII ap 3, letter D. Allergen agents highlighted by numbers.

FERMENTO