# “Il mio ristorante”

*Il sogno di ogni chef*

Un sogno che diventa un viaggio nel futuro verso un obiettivo che dovrai rivedere mentre procedi.

Non è un viaggio in treno che corre su binari
già definiti, assomiglia più ai viaggi che abbiamo letto nei racconti degli esploratori.

Forse una traversata oceanica o un giro del mondo
in barca a vela.

Devi saper leggere i venti che soffiano sul tuo percorso; sono i venti del passaparola, della comunicazione, del cambiamento dei gusti, del mutamento sociale.

Uno chef non è solo qualcuno che sa cucinare, assomiglia ad un navigatore che deve creare il suo equipaggio, farne una squadra affiatata, saper accettare che qualcuno sbarcherà strada facendo e qualcun altro si imbarcherà.

La meta sarà sempre un porto più in là di quello già raggiunto, ma lungo la rotta bisogna saper creare soddisfazione, piacere, voglia di tornare, perché tutti i nostri sforzi saranno inutili senza di Te,
nostro gradito Ospite.

*“Cucinare è il mio modo migliore di comunicare”*

Davide Di Rocco

# I nostri percorsi degustazione

## *Biglietto da visita*

*Introduzione alla nostra cucina*

Lo chef si presenta con questa proposta pensata per coloro
che intendono iniziare un approccio diverso alla ristorazione.
La degustazione si basa sulla Vostra fiducia nello chef,
che Vi propone la sua personale scelta tra i piatti che incontrano
il maggiore gradimento da parte dei nostri clienti.

Toast di crostacei,
zabaione salato e insalata croccante

Risotto "Riso Margherita", senape, frutti rossi e prezzemolo

Tonno all'orientale, pomodorini, patate ratte e mango

Nuvola di mascarpone, fragole macerate e olio al basilico

Euro 75
per persona

Abbinamento vini
Euro 30
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

## *Riflessi d'acqua*

*Per chi ama il crudo di mare*

Questo percorso di crudi di pesce, si sviluppa in quattro o cinque portate.

Il numero e il tipo di piatti sono determinati dal pescato del giorno e dalla disponibilità di materia prima al momento dell'esperienza culinaria.

Una parte della proposta viene servita al naturale per esaltare al massimo la purezza e la freschezza del pesce, mentre un'altra parte viene reinterpretata con creatività dalle mani esperte dello chef, che la arricchisce con ingredienti selezionati e abbinamenti ricercati,
dando vita a sorprendenti armonie di sapori.

.

Euro 98
per persona

Abbinamento vini
Euro 35
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

## *A mani libere*

*Conoscere meglio la nostra cucina*

Sei portate dov'è raccolta l'identità dello Chef, tra mare e terra.
Se con il "Biglietto da visita" è iniziata la Vostra conoscenza
con lo chef, questo percorso di degustazione
Vi permetterà di apprezzare le sue proposte più elaborate,
spaziando tra ingredienti molto diversi tra loro, ma abbinati sapientemente per
offrire un divertimento per il Vostro palato.

Con questa scelta lasciate libero lo spirito creativo
di chi cucina per passione e con professionalità.

I piatti sono preparati tenendo conto di ciò che propone
il mercato, con ingredienti che garantiscono sempre
il massimo livello qualitativo.

Euro 110
per persona

Abbinamento vini
Euro 55
per persona

I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

# Crudi di pesce al naturale

Tartare del giorno 80 gr
(A* 4)
18

Piatto di ostriche 6 pz
(A* 14)
35

Piatto di crostacei
6 pz scampi, 3 pz gamberi bianchi, 3 pz gamberi viola
(A* 2)
55

Le piccole Gioie del mare
1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero bianco, 1 gambero viola, 1 canestrello,
tartare di seppia, tartare del giorno
(A* 2,4,14,16)
38

Gioie del mare
3 ostriche, 3 scampi, 2 gamberi bianchi, 2 gamberi viola, canestrelli,
tartare di seppia, tartare del giorno
(A* 2,4,14,16)
68

# Antipasti

Sashimi di ricciola in guazzetto freddo
(A* 1,4)
20

Toast di crostacei, zabaione salato e insalata croccante
(A*1,2,3,7)
20

Mazzancolle tiepide, pomodoro verde, cetriolo e avocado
(A*2)
20

Mosaico di merluzzo, crema di piselli al cocco, e guanciale
(A* 1,4)
20

Canestrelli gratinati 10 pz
(A* 1,14)
28

# Primi

Risotto “Riso Margherita”, senape, frutti rossi e prezzemolo

(A* 7,10)

22

Ditalini “Felicetti” al farro, pecorino, cozze e fave

(A* 6,7,8,10,14)

22

Pasta mista al “ragù” di branzino, liquirizia e basilico

(A* 1,4,7)

22

Spaghetti al pomodoro giallo e tartare di gamberi

(A* 1,2,3,7)

22

# Secondi

Branzino, crema di zucchine alla scapece e bernese all'nduja
(A* 3,4,7)
28

Dentice, porro arrostito, olive taggiasche e zafferano
(A* 4,7)
28

Tonno all'orientale, pomodorini, patate ratte e mango
(A* 4,5,6,11)
28

Guancetta di vitello, crema di patate e biete
(A* 7)
28

- ✓ Rimpiazzo pane € 3
- ✓ Mezze porzioni: metà costo del piatto scelto con aggiunta di € 2
- ✓ Servizio tappo € 35