

Il Menù à la Carte di Alex F

ANTIPASTI di mare *

maggio/19

Selezione crudo di mare 'secondo il pescato'	35,00
Gamberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado	18,00
Tartare di ricciola d'amo e mango con yogurt disidratato ed erba cipollina	18,00
Cialda croccante di riso, crema di patate, cozze e polpo di scoglio	18,00
Vaporata di mare con crostacei, frutti di mare e calamari	18,00
Pappa al pomodoro, ali di razza e scampo	18,00

ANTIPASTI di terra

maggio/19

Battuta di manzo con i suoi condimenti	18,00
Stracciatella di burrata campana, miele al tartufo e vela di pane tostato	18,00
Prosciutto crudo al coltello con le confetture dello Chef	16,00



PRIMI mare *

maggio/19

Linguine alla vellutata di fagioli e salvia con calamaretti, vongole e gamberi	18,00
Agnolotti pizzicati al "Batti Batti" su crema di piselli e ricotta salata	19,00
Ravioli di cernia con scampi	18,00
Spaghetti con crema d'acciughe del Cantabrico al profumo di lime	18,00
Spaghetti alla chitarra misto mare dello Chef	18,00

PRIMI terra *

Pici senesi al ragù di capriolo	16,00
Tagliolini al tartufo estivo	18,00
Paccheri al pesto di pomodori secchi e noci con burrata e basilico fresco	16,00



SECONDI pesce *

maggio/19

Filetto di branzino all'isolana con patate, pomodorini confit, olive taggiasche e fiori di capperi	22,00
Filetto di orata alla griglia con finocchi alla vaniglia e menta con maionese al wasabi	22,00
Gallinella al vapore in guazzetto di rapa rossa e punte di asparagi	22,00
Sgombro spadellato con bietola saltata e crema di burrata	22,00
Tonno con crema di rucola e salsa teriyaki	25,00
Blackfish (Ricciola di Fondale) scottato con crema di ceci e rosmarino	25,00



SECONDI carne *

maggio/19

Guancetta di vitella brasata al Chianti classico
con patata viola e salvia 22,00

Tagliata di manzo con rucola e grana 36 mesi 25,00

Tomahawk di "cinta senese" alla birra artigianale,
cotto a bassa temperatura 25,00

CONTORNI

Verdure al forno 7,00

Insalata mista 7,00

Patate al forno 7,00



I DESSERT di Alex

maggio/19

Flan al Cioccolato su salsa alla vaniglia *	10,00
Crostatina rotta con crema pasticcera e fragole	10,00
Nuvola di ricotta, amaretti e salsa al passion fruit	9,00
Strudel di mele su crema inglese	9,00
Semifreddo al mango con meringa fiammata e crumble al profumo di ginger	9,00
Selezione di formaggi e confetture	10,00
Selezione di formaggi e confetture con abbinamento di vino dolce	15,00

* Il suddetto dolce necessita di 10/15 minuti di cottura

Vino da Dessert al calice 6,00

(80ml a porzione)

La nostra **CARTA DEI VINI** è inoltre a vostra disposizione per offrirvi un'accurata selezione di etichette di **vini da dessert**

Frutta fresca e gelato

Frutta fresca	6,00
Gelato o Sorbetto	6,00



VINI, CHAMPAGNE e BOLLICINE.

La nostra **CARTA DEI VINI** è a vostra disposizione per offrirvi un'accurata selezione di etichette sia Italiane che Estere.

maggio/19

Serviamo anche **Vino e Bollicine al calice:**

(100ml a porzione)

Trento Doc <i>oppure</i> Franciacorta metodo classico [^]	9,00
Prosecco della Valdobbiadene [^]	7,00
Vino bianco o rosso [^]	7,00
Vino da Dessert [^] (80ml a porzione)	6,00

[^] chiedere per la selezione al calice del giorno

BEVANDE

Birra in bottiglia	5,00
Acqua in bottiglia 750cl	3,00
Caffè, Decaffeinato e Orzo	3,00
Coperto	3,00

I prezzi sono in euro, comprensivi di Iva e servizio.

* Per motivi stagionali e di reperibilità alcuni dei suddetti prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Restiamo a vs. disposizione per eventuali specifiche richieste.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni incrociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche (Reg. UE 1169/11)

<< Alcuni prodotti freschi di origine animale e tutte le preparazioni di pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sono state sottoposte a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/04 >>

