



MENU CENA



*Tra mare & terra*

AUTUNNO

Percorsi di Equo



## IL MARE A CRUDO | Il sapore naturale del pescato fresco.

### OSTRICHE - 4,14

**"La Belle du Nordet"** al Pz. • € 4,00

**"Gillardeau"** al Pz. • € 7,00

#### PLATEAU DI OSTRICHE

**"La Belle du Nordet"**

Porzione da 6 pezzi • € 22,00

#### PLATEAU DI OSTRICHE

**"Gillardeau"**

Porzione da 6 pezzi • € 38,00

### DALL'ASTA DI FIUMICINO - 2,4

#### CROSTACEI DEL GIONO

Gamberi Rossi al Pz. • € 6,00

Mazzancolle al Pz. • € 5,00

Scampi al Pz. • € 5,00

### LE TARTARE

#### TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO

Croccante di olive taggiasche, mandarino  
e foglia di capperi • € 15

(Chiedi al personale di sala cosa riserva il mare)

#### TARTARE DI GAMBERO ROSA

- 2,8,12

Basilico, lime e  
mandorle al sale • € 15

#### TARTARE DI SCAMPO

- 2,8,12

Alla pizzaiola, con  
pomodoro cuore di bue,  
origano e rucola • € 18

#### TARTARE DI GAMBERO ROSSO

- 2,8,12

Zucchine alla  
sapece e ricotta  
salata • € 18

#### SASHIMI DI RICCIOLA - 2,4,8,11,12,14

Pesce bianco, crostacei e frutti di mare marinati con succo di lime, limone,  
olio e prezzemolo serviti con cialde di mais croccante • € 15

### GLI ABBINAMENTI DEL MARE - 4,1,8

Da condividere in 2

**3 Tartare, 1 Carpaccio, 1 Scampo al naturale e**

**1 Ostrica "Belle du Nordet" • € 60**

## PER COMINCIARE

### ZUPPETTA DI COZZE SARDE - 14

A scelta tra: Classico, Impepata (con pepe e limone)  
o 'nduja e rosmarino • € 14

---

### TRIS DI FRITTI ALLA ROMANA - 1,2,7,12

Fiori di zucca ripieni di gamberi rosa e ricotta salata,  
baccalà in pastella al nero di seppia e salsa alioli,  
supplì alla genovese di seppia e salsa gremolada • € 15

---

### INSALATA DI PESCATO - 1,2,3,4,9,14

Con calamari zuccherini, moscardini, seppia e mazzancolle,  
conditi con salsa verde, olio della Sabina dop  
e succo di limone • € 16

---

### RAVIOLI DI PANE - 1,4,7

Con mazzancolle, funghi cardoncelli, verze marinate  
e aceto balsamico • € 15

---

### RIBOLLITA ALLA TOSCANA - 4,6,9

Merluzzo e canocchie • € 16

## SELEZIONE EQ

*Da condividere in 2 - 1,2,3,4,8,9,7,11,14*

- Zuppetta di cozze sarde
- Magnum di alici alla siciliana
- Moscardini in umido alla cacciatora
- Baccalà mantecato con crostone di panunto e cipolla al balsamico

€ 40

## LE PASTE

### **CALAMARATA ALLA PESCATORA** - 1,2,4,14

Con totani, calamaretti, mazzancolle,  
pomodoro fresco, cozze, vongole e pesce bianco • € 18

---

### **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** - 1,14

Lupini di mare • € 16  
(Con aggiunta di bottarga + € 2)

---

### **BOTTONI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI DI BACCALÀ** - 2,4,7,12

Con pesto di broccolo siciliano e  
pan croccante ajo e ojo e bottarga • € 18

---

### **GNOCCHI ARTIGIANALI E SCAMPETTI** - 1,2,3,4

Con zucca mantovana, guancialetto croccante  
e castagne • € 20

---

### **LINGUINE DI GRAGNANO AL RAGU DI POLPO VERACE** - 1,2,3,12

Con funghi porcini e nocciola tostata • € 20



## LE COTTURE

### **MARE ALLA GRIGLIA** - 2,4,6,12,14

Con polpo verace, calamaro zuccherino, pesce bianco,  
scampi e mazzancolle • € 28

---

### **CALAMARO RIPIENO DEL SUO BRASATO** - 4,7,9

Con broccoletti ripassati, patate porchettate  
e salsa brusca • € 22

---

### **FRITTO DI MARE** - 1,2,4,5,12

Con calamari, mazzancolle e  
pesce di paranza • € 18

---

### **POLPO VERACE ARROSTO** - 4,6,10

Con gratin di cavolfiore, pecorino erborinato  
e chips di cavolo nero • € 22

### **DALL'ORTO** • € 6

Richiedi al personale di sala  
cosa riserva la stagione



# TABELLA ALLERGENI



(1) glutine e derivati (2) crostacei e derivati (3) uova e derivati (4) pesce e derivati (5) arachidi e derivati (6) soia e derivati (7) latte e derivati (8) frutta a guscio e derivati (9) sedano e derivati (10) senape e derivati (11) semi di sesamo e derivati (12) anidrite solforosa e solfiti (13) lupino e derivati (14) molluschi e derivati

---

il pesce somministrato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004 allegato 3.

---

in caso di irreperibilità di materia prima fresca, alcuni prodotti potranno essere sostituiti con materie prime surgelate all'origine