

I NOSTRI CRUDI DI MARE

*Tartare di tonno, concassè di mango, limone, ristretto al balsamico	15
*Tartare di salmone con crema di avocado e mandorle tostate	15
* Tartare di ombrina, pistacchi, limone, pomodorini	15
*La nostra crudità di mare con salmone, ombrina e tonno, gambero al vapore	25



Aggiungimi

La patatina frita con maionese e ketchup	5
Pinzimonio di verdure di stagione con olio, sale, aceto balsamico	5
La spadellata di verdure	5
Patate spadellate al burro e origano	5

COPERTO € 3 – ACQUA NATURALE / FRIZZANTE € 1,50

È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

*Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, a -20° per almeno 24 ore.

Il nostro mondo #PopRice

Minimo 2 porzioni per tipologia

<u>Risottino mantecato con zucca, liquirizia e fonduta di Provolone</u>	16
<u>Risottino mantecato con Mele, rum e gamberone alla plancia</u>	18
<u>Risottino mantecato con acciuga del cantabrico, pane fritto e cipolla</u>	18
<u>Risottino mantecato con Gin, limone e rosmarino</u>	16
<u>Risottino mantecato con Frutti di mare e pomodoro</u>	18
<u>Risottino mantecato con Rosmarino, battuto di fassone, cipolla in agro</u>	16
<u>Risottino mantecato con Zucca, liquirizia e crudità di mare</u>	22
<u>Risottino mantecato con Mandorle tostate, Branzi</u>	16
<u>Risottino mantecato con Asparagi cotti e crudi, gamberone alla plancia</u>	18
<u>Risottino mantecato con Pomodoro, basilico e gamberone alla plancia</u>	18
<u>Risottino mantecato alla Barbabietola, la sua chips e crema di taleggio</u>	16

Degustazione di #PopRice

Tre risotti a scelta per tutto il tavolo, serviti in tre portate singole

€ 35 per persona

Con 1 risotto con pesce crudo € 40 per persona

COPERTO € 3 – ACQUA NATURALE / FRIZZANTE € 1.50

È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

*Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, a -20° per almeno 24 ore

I Gustosi

Tartare di manzo, acciuga, tuorlo d'uovo, senape, olio, sale, pepe	16
Polentina integrale di mais, crema di parmigiano, chips di pancetta	16
Gamberi croccanti in pasta kataifi , crema di pomodoro	16
Tagliere di salumi nazionali con formaggi locali	15
Fusilloni con ragù di salsiccia, verdure croccanti e scaglie di Branzi	16
Tagliatelle all' uovo con ragù di mare, pomodorini, basilico e peperoncino	18
Casoncelli alla Bergamasca con burro, salvia e pancetta	16
PokeBowl con riso, avocado, cetrioli, cornetti cotti al vapore, tartare di salmone, cipolla in agrodolce, pomodorini, semi di sesamo e papavero, salsa di soia	15
Pokebowl con riso, cornetti, cetrioli, pomodoro, avocado, zucchine, cipolla in agrodolce	12
Il fritto di carote, zuccina, calamari e gamberi	18
Filetto di manzo al pepe verde, purè di patate all' origano	19
Tagliata di manzo con patate saltate al burro	18
Zuppetta di mare piccantina, pomodorini, basilico e bruschettone di pane	18

COPERTO € 3 – ACQUA NATURALE / FRIZZANTE €1.50

È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

*Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, a -20° per almeno 24 ore.

Le scrocchiarelle

MARGHERITA 7

Crema di pomodori semi disidratati, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, pomodorini freschi (1,3,7,)

PRIMAVERA 10

Mozzarella fior di latte, asparagi al vapore, pancetta croccante, scaglie di parmigiano

PROSCIUTTOSA 8

Crema di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto di montagna

POMODORINA 9

Crema di pomodori semi disidratati, mozzarella fiordilatte, pomodorini rainbow, stracciatella di burrata (1,3,7,)

PARMA 12

Base bianca, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo 24 mesi San Daniele, scaglie di Parmigiano 24 mesi (1,3,7,)

ALBESE 12

Base bianca, mozzarella fiordilatte, stracciatella di burrata, tartare di manzo, salsa tonnata, senape e scaglie di parmigiano

SUD 10

Crema di pomodoro, mozzarella fiordilatte, friarielli, salsiccia, olio al peperoncino

PORCINO 10

Mozzarella fior di latte, funghi porcini, olio al prezzemolo e Branzi a scaglie

BERGAMO & BRESCIA 14

Base bianca, taleggio Dop, pancetta nostrana bergamasca e polenta morbida

COPERTO € 3 – ACQUA NATURALE/FRIZZANTE € 1.50

È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

*Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, a -20° per almeno 24 ore

Le scrocchiarelle di mare

TESTA DI ZUCCA 15

Base bianca, mozzarella fiordilatte, crema di zucca, gamberoni grigliati, polvere di liquirizia, stracciatella di burrata

VOGLIA DI MARE 16

Base bianca, Salmone marinato agli agrumi, stracciatella di burrata, pomodoro confit, basilico fresco

ITALIA- SPAGNA 12

Crema di pomodoro, Acciuga del cantabrico, nocciole, stracciatella di burrata di Andria, salsa tonnata

LIGURIA 19

*Crema di pesto dop, stracciatella di burrata, gamberoni, olive taggiasche

SASHIMI 20

*Base bianca con mozzarella, carpaccio di tonno, carpaccio di salmone, carpaccio di ombrina, gambero al vapore, stracciatella di burrata, salsa teriyaki (1,2,4,6,)

SICILIA 13

*Base bianca, stracciatella di burrata, gamberi al vapore, lime, basilico (1,3,4,7,)

COPERTO € 3 – ACQUA NATURALE / FRIZZANTE € 1.50

È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

*Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, a -20° per almeno 24 ore.