

# Aperifichi Classici

---

## Gli Sciatt

*cubotti di formaggio filante in pastella fritta di grano saraceno*

*4 euro*

## Le Zonzelle

*più semplici da mangiare che da spiegare*

*4 euro*

## Solo Spalla Sottile

*tagliere di spalla di suino stagionato artigianalmente*

*8 euro*

## Tre Salumi Locali

*norcineria artigianale di lonzino, salame spalmabile e spalla*

*10 euro*

## Four maggi

*selezione di quattro specialità casearie con latte di pecora, mucca e capra*

*12 euro*

## Crostini ma col Cavolo

*acciuغه salate e cavolfiore al burro su pane tostato*

*7 euro*



### **Crostini tra Mare e Pineta**

*cozze sgusciate, verdure saltate e lardo sottile*

*7 euro*

### **Sfera di Pappa al Pomodoro**

*cuore di stracciatella e panatura croccante*

*10 euro*

### **Falafel e Zucca-ganoush**

*polpettine di ceci fritte e crema di zucca speziata*

*8 euro*

### **Porche Crocchette**

*iberiche crocchette ripiene di besciamella e prosciutto salato*

*8 euro*

### **Polentine di mare**

*baccalà mantecato senza latte su crostino di polenta al forno*

*8 euro*

## **A b b i n a m e n t i S t r a f i c h i**

---

### **Doraemon Dorayaki**

*tipico pancake giapponese con paté di fegatini toscani e melograno*

*10 euro*



## Cinghiali Orientali

*gyoza ripieni al cinghiale stufato con teriyaki al vinsanto*

*10 euro*

## Salmone Marinato Rosso

*con pan brioche ai fichi secchi e maionese di mandorle*

*12 euro*

## Tartare di Chianina alla Brace

*taglio magro al profumo di barbecue e verdure fritte*

*12 euro*

## Carpaccio di Cervo Fresco

*con crema di ricotta e uova di pesce*

*12 euro*



## Baccalà alla Coque

*merluzzo nordico di ispirazione livornese, aglio dolce e salvia fritta*

*12 euro*

## Hot Dog di Pesce

*wurstel di seppie e ombrina fresca con lattuga e ketchup alle cozze*

*12 euro*

## Ribs detta Rostinciana

*al forno, in salsa speziata e contorno di mela cotta*

*12 euro*



# Extrafichi

---

## Salmastro

*pesce azzurro crudo, polveri sapide e minerali, salicornia, torba*

20 euro



## Dolci

---

### Quasi Zuppa Inglese

*cioccolato fondente, pan di spagna croccante, spuma alla vaniglia, alchermes*

7 euro

### Domenica da Nonna

*cheesecake freddo ai fichi*

7 euro

### Creme Brulé di Castagne

*Cocktail (rum agricolo, liquore alle nocciole, caffè espresso)*

10 euro



# C h e f   &   B a r m a n

---

## *Suggeriscono abbinamenti*

Questi “mini cocktail” hanno una dimensione ridotta rispetto agli analoghi della carta cocktail e sono ideali per essere bevuti insieme ai piatti contrassegnati dalle stesse emoji

### Soluzione Marina 🌊

*mezcal, bitter verde, succo di arancia, chartreuse, alga nori, sale*

*6 euro*

### Lago 🦌

*vermouth ambrato, bitter botanico, soda all'alloro*

*6 euro*

### Prato Fiorito 🏠

*gin, centrifuga di mela, amari alpini, sciroppo al timo*

*6 euro*



**ENOTECA - COCKTAIL BAR - CUCINA APERTA DALLE 18**

# **stra\*fichi**

**CENE PRIVATE - CATERING - DEGUSTAZIONI - EVENTI**

