

ANTIPASTI

TRITTICO MEDITERRANEO

Tris di salse: tzatziki, hummus e babaganush con focaccia al rosmarino fatta in casa

(*1,3,8,11)

12

MAREA ROSA

Scampi crudi, riduzione di lampone con crema di stracciatella e vinaigrette

(*1,3,8)

17

PARMIGIANA ESTIVA

Tartare di pomodoro, stracciatella di bufala, crema di melanzane e basilico

(*8)

14

SCAMPI CRUDI

(*3)

4 al pezzo

TRIS DI CAPPE

Canestrelli, cappelonghe e capesante

(*12,14)

16

BACCALÀ MANTECATO

Baccalà mantecato "Marcolin" con chips di polenta bianca perla

(*4)

15

GAZPACHO

Gazpacho con stracciatella di bufala e crostini di pane

(*1,8)

14

CICCHETTO DI TONNO

Mini tartare di tonno con cubo di polenta frita

(*1,2,5,7)

8

PRIMI

SPECIALITÀ DELLA CASA

TAGLIOLINO ALL'ASTICE

Tagliolino Mancini con bisque di scampi e astice fresco

(*1,2,8)

1 PERSONA

39

PER 2 PERSONE

65

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti Mancini con vongole veraci
Bottarga di tonno grattugiata +4

(*1,8)

22

CACIO E PEPE

Mezzi paccheri Mancini cacio e pepe, scampi crudi, polvere di cavolo viola

(*1,3,8)

22

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghetti Mancini con sugo di pomodoro, scampi, gamberi, mazzancolle, cozze, vongole

(*1,2,8,14)

24

GAMBERO ROSSO

Risotto con bisque di scampi e tartare di gambero rosso

(*2,8)

22

minimo due persone

SECONDI

CRUDO DEL SÌ

Salmone, ricciola, tonno rosso, scampi e gamberi rossi

(*3,4)

32

TAGLIATA DI BUFALA

Tagliata di carne di bufala "Scacco" con patate alla senape e broccoli

(*10)

27

SPECIALITÀ DELLA CASA

FRITTURA DI PESCE

Gamberoni, pescetto, calamaretti, totani e verdure

(*1,2,8)

CLASSICA

23

GRANDE

37

POLPO

Tentacolo di polpo a la plancha con patate e salsa romesco

(*4,8)

22

TATAKI DI TONNO

Tonno scottato con salsa ponzu e riduzione di agrumi

(*1,4)

24

SPECIALITÀ DELLA CASA

FRITTURA DI CALAMARI

Frittura di calamaretti

(*1,2,8)

CLASSICA

19

GRANDE

30

TONNO TARTARE

Tartare di tonno rosso, salsa al prezzemolo, rapa rossa e maionese con capperi

(*1,2,5,7)

24

CONTORNI

PATATE FRITTE

(*1)

5,5

PATATE AL FORNO

6

VERDURE GRIGLIATE

6

INSALATINA CON POMODORINI

5

INSALATE

INSALATA GRECA

Insalata, pomodorini, feta, olive taggiasche, cipolla marinata e salsa yogurt

(*8)

14

SÌSAR SALAD

Insalata, bacon, pollo, grana, crostini di pane e salsa caesar

(*1,3,8)

16

DOLCI

CHEESECAKE

Cheesecake scomposta con terra al cioccolato e confettura di frutti rossi

8

TIRAMISÌ

Crema mascarpone, caffè, savoiardi e cacao

(*3,8,11)

7

SORBETTO

Sorbetto agli agrumi

5

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

NOVITÀ IN CARTA

CHAMPAGNE ENCRY BRUT GRAND CRU

Vve Blanche Estelle — Blanc de Blancs, 100% Chardonnay · Le Mesnil-sur-Oger

14

90

NOIR BRUT, POMMERY

Chardonnay, Pinot Noir

—

66

CORDON ROUGE, MAISON G.H. MUMM

Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier

—

60

MATTIA VEZZOLA CRÉANT, COSTARIPA METODO CLASSICO

Chardonnay

—

55

MONSUEPELLO BRUT, METODO CLASSICO

Pinot Nero

11

45

PROSECCO CA DEL SOLE BRUT

Glera

5

25

BIANCHI

ORVIETO CLASSICO BARBERANI "LUIGI E GIOVANNA", 2019

Procanico, Grechetto

—

45

GEWÜRZTRAMINER, 2024 ERSTE-NEUE

Traminer

8

41

LUGANA, MONTETABARO 2024

Lugana

6

30

SOAVE MONTETABARO, 2024

Garganega

—

27

ROSSI

BOLGHERI ROSSO, MICHELE SATTA

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Teroldego

—

33

FIDELITY CARD

Ricevi indietro il **15%** del tuo
scontrino

Da spendere nelle visite successive. È solo uno dei vantaggi che ottieni iscrivendoti **gratuitamente** alla nostra Fidelity Card.

Scansiona il QR ed entra in un mondo pieno di vantaggi.



ISCRIVITI ORA