

MENU DALL'ACQUA

ANTIPASTI DALL'ACQUA

Insalatina di seppia fresca scottata al vapore con arancio al vivo, lamelle di asparago, pepe nero in grani, foglioline di menta e dressing al limone.	17,00 euro
Sashimi di salmone marinato alla tequila con finocchio croccante e lime.	17,00 euro
Polpo verace nostrano bollito con pomodorini ciliegino, patate, olive taggiasche e salsa alla maionese liquida.	17,00 euro
Insalatina di gambero rosso lavorato con avocado, fragole, insalatina songino e dressing di limone e rhum.	17,00 euro
Insalatina di seppia fresca scottata al vapore con arancio al vivo, lamelle di asparago pepe nero in grani, foglioline di menta e dressing al limone.	17,00 euro
Crudi di pesce Baldoviniani (secondo quantità).	

PRIMI PIATTI DALL'ACQUA

Tonnarello fatto in casa con mazzancolline fresche lavorate con zafferano zucchine e fiori di zucca.	16,00 euro
Risotto carnaroli con battuto di agrumi e crudo di gambero rosso di Mazara (minimo per due coperti).	17,00 euro
Scialatiello fatto in casa con cozze nostrane sgusciate, pomodorino ciliegino, olive nere e pecorino coccia nera.	16,00 euro

SECONDI PIATTI DALL'ACQUA

Filetto di pesce bianco pescato ad amo (secondo mercato ittico) al forno con le sue verdure.	20,00 euro
Cuoppo di calamari e gamberi fritti con farina di riso e paglia di porro.	19,00 euro
Scampi al tegame con crostone di pane casereccio croccante.	22,00 euro

MENU' DELLA TERRA

ANTIPASTI DELLA TERRA

Prosciutto di Parma con dadolini di melone francesino e la sua coulis.	17,00 euro
Bruschettine di pane casereccio croccante con vellutate di verdure di stagione.	12,00 euro
Ovoline di bufale campana con pomodoro Camone, olive taggiasche e basilico fresco.	17,00 euro
Tagliere di pecorini stagionati con le sue mostarde.	17,00 euro
Tagliere con selezione di salumi umbri.	17,00 euro

PRIMI PIATTI DELLA TERRA

Gnocchettino di patate fatto in casa al filetto di pomodoro saltato con parmigiano, basilico e julien di provola affumicata.	16,00 euro
Tonnarello fatto in casa secondo la tradizione romana "cacio e pepe".	16,00 euro
Fettuccina tirata a mano alla mediterranea con capperi siciliani, olive e pomodorini, lavorata al prezzemolo e peperoncino.	16,00 euro

SECONDI PIATTI DELLA TERRA

Filetto di manzo danese su crema di fagioli cannellini, con patate alla griglia e insalata di cavolo rosso.	22,00 euro
Costoletta di agnello "New Zealand" alla griglia con peperone al forno, patate grigliate e dressing alla menta.	20,00 euro
Arista di maiale cotta alle erbe aromatiche caramellata alla prugna e insalata di verza bianca.	19,00 euro

LA DOLCEZZA DI BALDOVINO

Macedonia di fragole fresche con crema liquida alla vaniglia e croccante alle nocciole.	10,00 euro
Setteveli al cioccolato con ristretto al Nero D'Avola.	10,00 euro
Mattonella alla ricotta dolce con pere e coulis di frutta.	10,00 euro
Cannolo Siciliano (montato al momento) con ricotta passata al setaccio, con gocce di cioccolato e frutta candita, baffo di crema alla vaniglia e cioccolato amara.	10,00 euro
Tortino di cioccolato al pistacchio di Bronte, rhum scuro e ricotta dolce.	10,00 euro

Proposta speciale del Baldovino*

- Gran crudo di pesce. (per due persone)
- Scialatiello fatto in casa con cozze sgusciate, pomodorino ciliegino, olive nere e pecorino coccia nera. (per due persone)
- Una dolcezza Baldoviniana.
- Bottiglia di spumante Mionetto extra dry.
- Bottiglia di acqua frizzante/naturale.
- Caffé

Il tutto al prezzo di 75,00 euro la coppia anziché 115,00 euro.
Pari ad un 35% di sconto.

Per questa offerta, trattandosi di pesce crudo, è gradita la prenotazione.

(*) Offerta utilizzabile anche con i **Ticket Cash Globo**.