

ANTIPASTI/APPETIZERS

TARTARE DI TONNO CON GAZPACHO ANDALUZO E CRUDITÀ DI VERDURE.

Tuna tartare with Andalusian gazpacho and vegetable crudités.

SEPIE SCOTTATE SU CREMA DI PATATE VIOLA.

Seared cuttlefish on purple potato cream.

MOSCARDINI ALLA LUCIANA.

Luciana-style octopus with Taggiasca olives, peeled tomatoes, capers and parsley.

FILETTO DI FASSONA IN TARTARE.

Fassona beef Tenderloin in tartare.

PRIMI PIATTI/FIRST DISHES

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO ALLE VONGOLE VERACI.

Bronze drawn spaghetti with clams.

LINGUINE AL NERO CON GORGONZOLA E CRUDO DI SEPIE AL LIME E MENTA.

Black linguine with gorgonzola and raw cuttlefish with lime and mint.

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON TARTUFO E ALICI DEL CANTABRICO.

Homemade tagliolini with truffle and Cantabrian anchovies.

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI CINGHIALE E GRANELLA DI LAMPONI.

Homemade tagliatelle with wild boar ragù and chopped raspberries.

SECONDI PIATTI/MAIN COURSE

FILETTO DI PESCE IN GUAZZETTO.

Fish fillet in stew (cherry tomatoes and tomato sauce).

POLPO ALLA GRIGLIA CON COULIS DI POMODORO E CHIPS DI TOPINAMBUR.

Grilled octopus with tomato coulis and topinambur chips.

TONNO SCOTTATO.

Seared tuna.

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E POMODORINI.

Sliced beef with rocket salad and cherry tomatoes.

Menù valido a persona:

2 Portate € 29

3 Portate € 39

compreso calice di vino, acqua e caffè.

Mamaioa  Bistrò