



al Metrò @casatua

DAL 30 APRILE AL 2 MAGGIO



menu ADRIATICO

APERITIVO

Arancini di ventricina del vastese

Polpo arrosto, la sua emulsione e asparagi al limone

Gnocchi di baccalà con fave e aglio nero

Ricciola, carciofi alla brace e fondo bruno

DESSERT

Cre moso al cioccolato bianco, pistacchio e fragole

DAL NOSTRO FORNO

Grissini al finocchietto e pane senatore Cappelli

menu A TUTTO CRUDO

APERITIVO

Arancini di ventricina del vastese

Tartare di ventresca di tonno rosso
e maionese di ostrica (90g)

Crudo di calamaretti all'olio extravergine
e peperone di Altino

Carpaccio di scampi con salsa di ricci di mare (50g)

Battuta al coltello di ricciola
con emulsione di finocchietto selvatico (90g)

DESSERT

Cre moso al cioccolato bianco, pistacchio e fragole

DAL NOSTRO FORNO

Grissini al finocchietto e pane senatore Cappelli

menu A TUTTO TONNO

APERITIVO

Bun al vapore con tonno
al finocchietto selvatico (4pz)

Tartare di ventresca di tonno rosso e maionese di ostrica

Carpaccio di tonno con gazpacho, capperi
e croccante all'aneto

Tataki di tonno con asparagi ed emulsione di colatura di alici

DESSERT

Cre moso al cioccolato bianco, pistacchio e fragole

DAL NOSTRO FORNO

Grissini al finocchietto e pane senatore Cappelli

menu SUSHI

DAL NOSTRO FORNO

Focaccia di solina

ROLLS

Spigola, asparagi ed emulsione di ricci di mare (5pz)

Ricciola, scarola ed emulsione di colatura di alici (5pz)

Ventresca di tonno, cetriolo con emulsione di ostrica (5pz)

Nasello, bietola ed emulsione al peperone di Altino (5pz)

SASHIMI

Tonno rosso e ricciola

Insalata di alghe e verdure croccanti

DESSERT

Cre moso al cioccolato bianco, pistacchio e fragole

menu BRODETTO

APERITIVO

Arancini di ventricina del vastese

Tagliatella di seppia, limone e pesto dell'Adriatico

Brodetto alla moda di San Salvo
Cavatelli di solina e crostini

DESSERT

Cre moso al cioccolato bianco, pistacchio e fragole

DAL NOSTRO FORNO

Grissini al finocchietto e pane senatore Cappelli

CARTA DEI VINI

SPUMANTI

Faraone	Faraone Brut Dosaggio Zero	0,75	SA	13%	25
Feudo Antico	Spumante Brut M. C. - Tullum DOP	0,75	SA	13%	30
Follador	Valdobb. Prosecco Sup.D.O.C.G. Brut Nature	0,75	2019	11%	25
San Cristoforo	Franciacorta N.D. Dosaggio Zero d.o.c.g	0,75	SA	13%	32
San Cristoforo	Franciacorta Rosé d.o.c.g	0,75	SA	13%	35
Nicola Gatta	Blanc de Blancs Nature	0,75	2008	12%	55
Ferrari	Maximum Brut	0,75	SA	12,5%	35
Ferrari	Ferrari Perlé Bianco	0,75	SA	12,5%	60

VINI BIANCHI

Fontefico	"PORTARISPETTO" Trebbiano d'Abruzzo sup d.o.c.	0,75	2019	13,5%	20
Tenuta i Fauri	Pecorino	0,75	2019	13,5%	20
Feudo Antico	Pecorino Casadonna	0,75	2016	13,5%	60
D'Alesio	Abruzzo Montonico	0,75	2019	12,5%	20
De Fermo	Launegild Chardonnay	0,75	2019	12,5%	30
Valentini	Trebbiano	0,75	2016	13%	90
Emidio Pepe	Trebbiano	0,75	2017	13,5%	45
Santa Barbara	Le Vaglie Verdicchio Castelli di Jesi	0,75	2013	13%	25
Maria Pia Castelli	Stella Flora	0,75	2013	13,5%	35
Longarico	Nostrale Cataratto	0,75	2019	13%	25
Lunelli	Villa Margon Chardonnay	0,75	2014	13,5%	25

VINI ROSATI

Fontefico	Febbre d'Abruzzo Rosato	0,75	2018	13,5%	25
Feudo Antico	Rosato biologico I.g.P.	0,75	2019	13,5%	25
De Fermo	Le Cince	0,75	2019	13%	30
Emidio Pepe	Cerasuolo	0,75	2019	13%	45
Cataldi Madonna	Piè delle Vigne Cerasuolo	0,75	2014	13,5%	30

VINI ROSSI

Feudo Antico	inAnfora Rosso D.O.G.C. Tullum	0,75	2017	14%	35
Amorotti	Montepulciano	0,75	2016	14%	25

