

“AR MARE NUN SE FÀ A SPESA.”

Alessandro Narducci

PUNTI DI VISTA

TOPINAMBUR
Come un carciofo
30

CAPASANTA
È il midollo
38

BEEF-ROOT
Funghi porcini, parmigiano al wiskey
30

SGOMBRO
Fichi, foie gras
37

HOINK-HOINK
Anguilla, aceto, fagioli solferini
40

TRIGLIA
Ciliegia, hibiscus
45

ROMBO
Bietola, ostrica, kefir
50

PICCIONE
Tamarindo, sedano rapa
50

PASTA

LINGUINE SCAMPI
Aceto di lamponi, aglio nero
30

BOTTONE
Cinghialeto, pesca, gambero rosso, tartufo nero estivo
28

TAGLIOLINO
Mugnaia²
28
Supplemento Caviale Beluga
90

ATTENZIONE

Gentile cliente, la informiamo che disponiamo di una "tabella allergeni" (allerta allergeni Reg 1169/11) per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

Il Pesce servito crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

BOSCO E RIVIERA

i menu degustazione sono da intendersi
per tutto il tavolo

MADE IN ITALY

Pane e pomodoro

OSTRICA

Grasso, melone

SGOMBRO

Fichi, foiegras

TAGLIOLINO

Mugnaia²

BOTTONE

Cinghialeto, pesca, gambero rosso, tartufo nero estivo

6 corse

120

8 corse

150

TRIGLIA

Ciliegia, hibiscus

MAIALINO

Di cinta Senese, Tartufo di mare

POLLO

Al curry

ALESSANDRO NARDUCCI

MADE IN ITALY

Pane e pomodoro

COCKTAIL DI GAMBERI

Al contrario

RICCIOLA SCOTTADITO

Panzanella

FRITTURA

Peperone agrodolce piccante

LINGUINE

Vongole, zenzero, prezzemolo

SAN PIETRO

In crosta, zucchina romanesca

PASSION CHEESECAKE

Frutto della passione, cioccolato bianco, maggiorana

info@acquolaristorante.it
www.acquolaristorante.it