

**SII COME L'ACQUA...
NON SMETTERE DI FLUIRE**

PUNTI DI VISTA

TOPINAMBUR
Come un carciofo
30

CAPASANTA
È il midollo
38

BEEF-ROOT
Fungo porcino, parmigiano al whiskey, misticanza
30

SEPPIA IN RETE
Pinolo, arancia, uvetta
35

HOINK-HOINK
Anguilla, aceto, lenticchie
40

TRIGLIA
Uva pizzata, durrello di pollo
45

ROMBO
Bietola, ostrica, kefir
50

PICCIONE
Clementine, cicoria
50

PASTA

LINGUINE DI FARRO
Matticella, bottarga di muggine
30

TORTELLI
Burro, alici, tartufo nero
30

TAGLIOLINO
Sogliola alla mugnaia², caviale siberiano
40

TAGLIOLINO
Parmigiano Reggiano vacche rosse stagionato 36 mesi, tartufo bianco
60

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

PANE

Oliva, arancia

OSTRICA

Verza fermentata, melograno

SEPPIA IN RETE

Pinolo, arancia, uvetta

TORTELLI

Burro, alici, tartufo nero

LINGUINE DI FARRO

Matticella, bottarga di muggine

6 corse

120

TRIGLIA

Uva pizzuta, durrello di pollo

8 corse

150

MAIALINO DI CINTA

Mela, castagna

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@acquolinaristorante.it
www.acquolinaristorante.it