

Ristorante



AcaciAmare

Chef
Petraroli Giuseppe

Maître
Fabio Alfieri

Antipasti

*Tartare di tonno rosso, concassè di San Marzano, cipolla di Tropea profumata al basilico
e salsa di tuorlo alla bacca di Sichuan*

19

Pappa al pomodoro con carpaccio di seppia ai limoni marinati

10

Uovo cremoso cotto a bassa temperatura su crema di porri

10

Patè di fegatini di pollo con crostino di pane aromatico e gocce di balsamico di Modena

14

Prosciutto toscano e pere in osmosi al ginepro

13

Primi

Spaghetto di Gragnano con vongole veraci e noce di macadamia

15

Pennoni "Il Cappelli" ai tre pomodori

12

Linguine con gambero marinato e chorizo piccante

14

Maltagliati ai frutti di mare e bottarga

15

Tagliolino al nero di seppia con polpo cotto a bassa temperatura e peperone croccante

14



Pasta speciale senza glutine

2

Secondi

Polpo rosticiato su crema di topinambur allo zenzero e salsa alla curcuma
16

Filetto di ombrina, punte di asparagi, confit di pomodoro e polvere di olive taggiasche
19

Frittura di calamari accompagnati da una composta di cipolle rosse di Tropea all'arancia e alloro
15

Baccalà e "burrolio" agli agrumi con julienne di finocchi
19

Desiderio di carne: Tagliata di controfiletto con cavolo verza stufato
18

Dessert

Tiramisù al piatto
6

Caffè al cucchiaino con cantuccio toscano
6

Pera cotta alla cannella con mantecato di ricotta e salsa al cioccolato
6

Tagliata di frutta
8

Semifreddo al cocco
5

Semifreddo al limone
5

Mattonella con cioccolato
4

Tartufo nero
5

Tartufo bianco
5