

al Baretto

SAN MARCO

ANTIPASTI

Burrata e Pappa con Alici di Cetara e Basilico di Prà	16
Insalatina di Carciofi Carciofo Viola di Albenga e Pecorino crosta nera	18
Le Puntarelle con Aceto di Champagne e Alici di Cetara	17
Peperoni Tonnati Ripieni di salsa alle Acciughe e Filetti di tonno con Capperi di Pantelleria	18
Acciughe Galiziane al sale con burro di Normandia, Peperone di Carmagnola e Pan Brioche	19
Tartare di Scampi con Avocado Hass e Limone di Sorrento	25
Tiepido di Mare Gambero Viola, Calamaro Nostrano, Polpo, Datterino Rosso, Patata Abruzzese e Rucola selvatica	25
Nasello Alla Veneziana mantecato con Cipollotto, Mostarda Dijon ed accompagnato da Polenta Valsugana grigliata	21
Carpaccio di Branzino Condito Barbabietola rossa, Radicchio trevigiano e salsa al sesamo tostato	21
Astice laccato alla Catalana Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea, Sedano Verde e Basilico di Prà	38

SPECIALI

Tartare dello stesso Tonno Ventresca e Filetto di Tonno con Battuto di Spezie	25
Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras con Insalatina Riccia e Vinaigrette	27
Rana Pescatrice con ceci di Teano e crema alla Cacio e Pepe	29
Ventresca di Tonno Scottata Tonno, Peperone spellato, Panna acida e Demi Glace di Mare	28
Cannellone ripieno alla Gallinella con Costine, Salsa al Parmigiano e Maggiorana	26
Ravioli Ripieni di Capasanta, salsa Parisi e Tartufo Pregiato	23
Insalata di King Crab Avocado Hass, Pomodoro Camone, Uova di Salmone e Baby Jam	46
- RAW -	
Plateau al Baretto 2 Ostriche Gillardeau, 2 Ostriche Fine de Claire, 2 scampi Norvegesi, 2 Gamberi Viola, 2 Capesante	80
Selezione di Ostriche 2 Ostriche Gillardeau, 2 Ostriche Fine de Claire, 2 Ostriche Tarbouriech, 2 Ostriche David Hervé Huitres	50
Dal market il pescato di giornata in varie preparazioni..... s.d	

CONTORNI

PATATE AL JOSPER	9
ASPARAGI BIANCHI O VERDI	10
PISELLI E GIARRETANA	9
CICORIA AL PEPERONCINO	9
PURE DI PATATE	9
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO	15

PRIMI

Fettucine Al Baretto Parmigiano Vacche Rosse e Capasanta (min. 2 persone)	26pp
Spaghetti Vongole e Bottarga Vongole Veraci e Bottarga di Muggine	27
Malloreddus allo Scoglio Calamaro, Vongola, Cozza e Datterino Rosso	28
Gnocchetti alla Zucca Triglia, Calamaretto Spillo e Datterino Giallo	29
Linguina Monograno all'Astice Datterino rosso e Grattata di Cedro	39
Risotto Zafferano e Gamberi con pistilli di Zafferano e Battuta di Gambero Viola	35
SECONDI AL JOSPER	
Ombrina e Purè Erba cipollina, Peperoncino, Scalogno e Demi Glace	33
Pescato Alla Mediterranea con Datterino Rosso e Giallo, Capperi e Basilico	35
Sogliola alla Mugnaia (per 2 persone) con Carciofo Albenga spadellato e Limone di Sorrento	70
Merluzzo Croccante con Pisello alla mentuccia e Limone di Sorrento	28
Polpo alla Brace Fungo Cardoncello, Puntarelle, Patate e Salsa all'induja dolce	32
Astice al Beurre Blanc su Pane abbrustolito e Agretti in agro	39

Dal market al Josper il pescato di giornata in varie preparazioni..... s.d.