

À la carte

antipasti

POLPO SCOTTATO, HUMMUS DI CECI, POMODORI SECCHI, OLIVE, MENTA	(4,6,9,10,11,14)
€22	
CAPASANTE, 'NDUJA DI SPILINGA DOP, ROMANESCO	(4,12,14)
€25	
CARPACCIO DI PESCE SECONDO PESCATO SALSA AI RICCI DI MARE, MANDORLE, BASILICO	(4,8,14)
€30	
CANNOLO DI GAMBERO CRUDO, PASTA FILLO, MOUSSE DI RICOTTA DI CAPRA, LIMONE MARINATO, GAZPACHO DI ZUCCHINE	(1,2,3,5,7,8)
€25	
TARTARE DI MANZO DI LAINO BORGO, UOVO FONDENTE, ASPARAGI, PECORINO DI MOLITERNO	(3,7,10)
€22	

primi

SPAGHETTO GRAZIANO AI RICCI DI MARE	(1,4,12,14)
€28	
PLIN, PROVOLA E GOBBETTI	(1,2,3,4,7,9,12,14)
€22	
RISOTTO VIALONE NANO RISERIA GAZZANI CON PLANCTON, PANNA ACIDA E CAVIALE 10G (MINIMO PER DUE PERSONE)	(4,7,9,12,14)
€55 per due porzioni	
MEZZA MANICA RIGATA CON PESTO DI PISTACCHIO E CRUDO DI TONNO	(1,4,6,7,8)
€25	
ELICA GRAZIANO CON CONIGLIO, SPUMA DI PARMIGIANO, SEMPRE FREDDO	(1,3,4,6,7,9,12)
€20	

À la carte

secondi

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERETTI	(1,2,3,12,14)
€25	
MERLUZZO NERO CARBONARO CARAMELLATO, SCAROLE, POMODORO, LIMONE, SOIA	(1,4,6)
€28	
FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA PIASTRA CON VERDURINE CROTTANTI E LEMON BUTTER SAUCE	(4,7,12)
€28	
TRIGLIA MEDITERRANEA RIPIENA	(1,4,7,8,12)
€25	
SPALLA INTERA DI AGNELLO BRASATA CON I SUOI CONTORNI CONSIGLIATA PER DUE PERSONE 1,5KG	(1,4,7,8,9,10,12)
€70	

contorni

CARCIOFIO ALLA GIUDIA SU SPUMA DI PATATE SILANE ALLO ZAFFERANO LUCANO	(7)
€12	
ASPARAGI ALLA GRIGLIA	
€8	
SCAROLA RIPASSATA	(4,8,12)
€8	
VERDURE ALLA GRIGLIA	
€8	
PATATINE FRITTE	(1)
€6	

Giacomantonio

SE SI SCOMPONE UN PIATTO, ANALIZZANDOLO NELLE SUE SINGOLE PARTI,
SI ARRIVERÀ AD UN NUCLEO CENTRALE CHE NE RACCHIUDE L'ESSENZA.
ED È NEL NUCLEO CHE È CUSTODITA LA FORZA DELLA SUA COMPOSIZIONE,
LA MEMORIA CHE LO HA GENERATO.
LA MEMORIA È PARTE INTEGRANTE DELLE NOSTRE AZIONI QUOTIDIANE,
È IL TIMONE CHE CI DIRIGE.
SENZA LA MEMORIA SAREMMO SOLO UN PIATTO VUOTO.
UNO DEI RICORDI PIÙ FORTI DELLA MIA INFANZIA
SONO LE GIORNATE DI PESCA CON MIO PADRE,
ERAVAMO SOLITI PESCARE FUORI CERSUTA,
DOV'È LA MIA CASA D'INFANZIA, DOVE ABITA LA MIA FAMIGLIA: I GIACOMANTONIO.
È DEDICATO PROPRIO A LORO IL NUOVO MENU DEGUSTAZIONE:
AI MOMENTI CON MIA NONNA, MIA MADRE, LE MIE SORELLE E I MIEI CUGINI.
OGNI PIATTO VI RACCONTERA' DI LORO E DI COME LA LORO ANIMA ABBIA LASCIATO
UN ECO NELLA MIA CUCINA.

Dario Anaro

Tasting menu
Giacomantonio

CAPASANTE, 'NDUJA DI SPILINGA DOP, ROMANESCO

CARPACCIO DI PESCE SECONDO PESCATO
SALSA AI RICCI DI MARE, MANDORLE, BASILICO

PLIN, PROVOLA E GOBBETTI

TRIGLIA MEDITERRANEA RIPIENA

VARIAZIONE DI FONDENTE, MOUSSE DI RICOTTA,
RAGÙ DI FRAGOLA CANDONGA E ORIGANO FRESCO

€75 A PERSONA

*Il menu degustazione non è modificabile o divisibile
e deve essere ordinato per l'intero tavolo*

- DARIO AMARO -

C O P E R T O

Il costo del coperto è di 4€ per ogni commensale,
sia per adulti che per bambini.

A L L E R G E N I

1. glutine
2. crostacei
3. uova
4. pesce
5. arachidi
6. soia
7. latte
8. frutta a guscio
9. sedano
10. senape
11. sesamo
12. anidride solforosa
13. lupini
14. molluschi

AI SENSI DEL REGOLAMENTO EUROPEO 1169/2011

Informazioni aggiuntive in merito agli allergeni sono
disponibili consultando il personale di sala.

Tutto il nostro pescato è sottoposto al trattamento
di bonifica sanitaria ai sensi del Reg.Ce. 853/04
Tutti i nostri prodotti sono congelati in seguito all'abbattimento.

AMARO