

BENVENUTI al "Decò"

DALLA RETE... ALLA FATTORIA

Filetto di BRANZINO del Mediterraneo all'isolana
Euro 18

Lingotto di BACCALA' b.t con ceci morbidi e croccanti
Euro 18

Fritto di CALAMARI e GAMBERI con verdure
Euro 18

Tagliata di TONNO al sesamo,
guacamole di avocado e panna acida
Euro 20

CAESAR SALAD di pollo grigliato
Euro 16

Unilaterale di MANZO, pavè di patate e salsa al vin brulé
Euro 25

Filetto di MANZO, patate confit e marmellata di cipolla rossa
Euro 25

P A S T E G G I A N D O

SPAGHETTI "Martelli" alle vongole e bottarga di muggine

Euro 16

SCRIGNI di Burrata con pomodorini freschi profumati al basilico

Euro 16

TROFIE al pesto di rucola, gamberi, pinoli tostati e pomodorini

Euro 18

PICI cacio e pepe, scampi e grue di cacao

Euro 18

*TAGLIOLINI NERI aglio olio e peperoncino,
aromatizzati allo zenzero con tartare di gamberi rossi e lime

Euro 18

SCIALATIELLO ai frutti di ma

Euro 16

RISOTTO al caciucco, burro al limone e gocce di burrata

Euro 16

TORDELLO camaiorese al ragù di carne

Euro 14

INIZIO

VAPORATA di mare con verdure di stagione

Euro 16

BURRATA caprese

burrata, fantasia di pomodori colorato, pesto al basilico, rucola, cipolla di Tropea, glassa al balsamico e focaccia tostata

Euro 15

PROSCIUTTO E MELONE 2.0

Melone Cantalupo, Prosciutto di Parma "Pio Tosini 30 mesi" , feta, spinacino e mandorle tostate

Euro 14

FLAN DI ZUCCHINE

fonduta al pecorino, crudo di gamberi rossi, pinoli tostate

Euro 15

BATTUTA DI MANZO, splash di burrata, tuorlo fritto

Euro 16

Mezzaluna di CRUDO DI TONNO,
crescione di acqua e chutney di mango

Euro 16

SALMONE marinato, mela verde, rucola, salsa tzatziki

Euro 16

POLPO croccante, crema di cavolfiore, bieta e noci

Euro 16

TARTARA DI SALMONE

riso venere, noddle di riso croccante e salsa teryaki

Euro 18