

BENVENUTI al "Decò"

Lo chef Gianluca Grosso ed il suo staff
presentano la loro idea di cucina

INIZIO

COPERTO E PANE INCLUSO

(BIANCO LIEVITAZIONE 24 ORE, MULTICEREALI, FOCACCINA CROCCANTE, FOCACCINA MORBIDA)

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 tostatati

Euro 15

BATTUTA DI MANZO, splash di burrata, tuorlo fritto

Euro 16

Mezzaluna di CRUDO DI TONNO, crescita 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

PASTAGGIANDO

*PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE

SPAGHETTI "Pastificio Martelli" alle vongole e bottarga di muggine
Euro 16

SCRIGNI di Burrata con pomodorini freschi profumati al basilico
Euro 16

*TAGLIATELLA ripiena di branzino al limone,
brodo dashi, katsobushi, crema di zucchine
Euro 18

*PLIN ripieni di cacio e pepe, crudo di scampi e la sua bisque
Euro 18

*TAGLIOLINI NERI aglio olio e peperoncino, aromatizzati allo zenzero con
tartare di gamberi rossi e lime
Euro 18

RISOTTO al cacciucco, burro al limone e gocce di burrata
Euro 16

TORDELLO camaiorese al ragù di carne
Euro 14

DALLA RETE... ALLA FATTORIA

Filetto di **BRANZINO** del Mediterraneo all'isolana
Euro 18

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

Trancio di **RICCIOLA**, patate tartufate, pak.choi
Euro 20

Fritto di **CALAMARI e GAMBERI** con verdure
Euro 18

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

Crépinette di **POLLO**, salsa suprema ai porcini, finocchi al cumino
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

DOMANI DIETA

Le nostre dolci tentazioni: Euro 10

TIRAMISU' classico

Tortino caldo al **CIOCCOLATO**
con cuore fondente, ganache al cioccolato e gelato alla vaniglia

CREME brûlée con gelato allo yogurt e frutti rossi

TARTE tatin, gel alla mela verde e gelato vaniglia

CHEESE CAKE ai frutti rossi

PANNA COTTA allo yogurt, caramello salato e crumble

NAMELAKA alle arachidi, glassa al caramello e cioccolato

Selezioni di **SORBETTI e GELATI**

Tagliata di **FRUTTA** fresca

I Vini in abbinamento:

Passito di Pantelleria "Pellegrino" 9cl: Euro 8

Moscadello "Montalcino Doc" 9cl: Euro 8

Nobilis igt Toscano bianco 9cl: Euro 8

Château Sauternes "Les Justices" 7cl : Euro 12