

PASSATELLI TOP

Passatello Classico del Lavatoio [Il Più Amato]

€ 14.00

Passatelli fatti in casa con Ragù di Tonno tagliato al coltello, Olive Taggiasche, Pomodoro, Pesto di Rucola, Mandorle e Granella di Pistacchio.

Passatello Amarcord

€ 14.00

Passatelli fatti in casa con Vongole sgusciate, Bottarga di Muggine e Agrumi.

Passatello Chic [Novità Luglio 2020]

€ 13.00

Passatelli fatti in casa con Formaggio Caprino fresco, Pepe rosa e Lime.

VEG REVOLUTION



La Quinoa Curiosa

€ 10.00

Quinoa bianca gialla e nera, pomodori datterini, tofu alla piastra, olive taggiasche, spinaci freschi, sementi e citronette

Clandestino 2020

€ 12.00

Linguine di konjac, ragù di funghi estivi, spuma di cocco, lime e noccioline.

Vegoloso

€ 12.00

Selezione di 7 ortaggi di stagione in diverse cotture, hummus di ceci con zafferano e limone, erbe fresche.

SOCIAL FOOD

[LE SCELTE PERFETTE DA CONDIVIDERE]

Crostino Bistrot

€ 13.00

Sei crostini gourmet: Due con Marlin affumicato e salsa di Soia e Senape, Due con Baccalà mantecato e Olive, Due con Tonno, Stracchino e Limone.

Gamberi all'Amatriciana

€ 14.00

Code di mazzancolle, Pancetta, Pecorino e salsa di Pomodoro, [Leggermente piccante]

Fiore Di Zucca

€ 12.00

Tempura di Fiori di Zuccina, ripieni con Ricotta agli Agrumi ed Erbe fresche, serviti con Vinaigrette al Sesamo.

Yakitori di Venere

€ 15.00

Spiedini di Capasanta con Miso, Mela e Nocciole.

Terracotta di Patate

€ 6.00

Patate al Coccio con crumble al Rosmarino servita con Mayonese al Lime.

CONTAMINAZIONI DI MARE

Ombrina in Rosso Crudo di Ombrina al coltello, acqua di pomodoro ristretta, mandorle e timo limone.	€ 16.00
Calamaro di Botero Calamari ripieni di Erbe di campo e Salsiccia romagnola, serviti con salsa di Maracuja.	€ 16.00
La Ricciola Pignola Tartare di Ricciola con Frutti rossi, Capperi e Amaranto.	€ 20.00
Forever Young in Tokyo Filetto di Tonno scottato, Spinaci con Pepe, salsa Ponzu nera e Yuzu.	€ 20.00
Polpo Gallego Polpo arrostito, soffice di Patata gialla, salsa Chimichurri e Paprika.	€ 18.00

DOLCE O NON DOLCE...

...chi vince stasera ?



Torta ai Mille Aromi Brownie al Cioccolato e Caffè, Mascarpone ghiacciato e Nocciole	€ 7.00
La Tartelette de MontMartre Pasta frolla alla Fava Tonka, crema al Mango, Ricotta leggera, Basilico.	€ 7.00
Ghiaccio Sexy Granita di Maracuja con zenzero, pepe rosa, lime e menta	€ 5.00
La Nina, La Pinta e La Santa Maria Degustazione di un viaggio fra Sicilia, Costa Rica e Ibiza. <ul style="list-style-type: none">- Gelato al Rosmarino e terra di Cacao- Ciambella di Banane con gocce di Cioccolato e Crema chantilly- Mousse di Yogurt di Capra con croccante di Pinoli, Amarene e Menta	€ 10,00

Pane e Focaccia "fatti in casa" e Coperto € 3,00

Il Pane servito al Lavatoio viene prodotto secondo la nostra ricetta **segreta** e **senza l'uso di Farina 00**

Alcune delle materie prime presenti in menu, in base alla reperibilità sul mercato, potrebbero essere congelate, alcune altre vengono abbattute, come da prescrizioni ASL.