

MENÙ

CI PRESENTIAMO

Benvenuti da *Adagio* – Sinfonie di Mare.

Qui il mare non è solo un ingrediente.
È **memoria, rispetto, ritmo.**
Abbiamo scelto una cucina che segue il tempo delle stagioni, il lavoro dei pescatori e la semplicità delle cose fatte bene. Ogni piatto nasce per **accompagnarvi con equilibrio,** senza eccessi inutili.

Da *Adagio* crediamo nell'armonia dei sapori, nella tecnica al servizio del gusto e nell'accoglienza fatta con cura autentica.

Prendetevi il vostro tempo.
Il mare, qui, **si ascolta adagio.**

PROCEDURE DI BONIFICA E CONSERVAZIONE

Il pesce destinato al consumo crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a **TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA** mediante abbattimento rapido della temperatura, in **conformità al Reg. CE 853/2004**, al fine di garantire la massima sicurezza alimentare ed **eliminare il rischio legato alla presenza di Anisakis.** Questo processo artigianale preserva la **freschezza** e la **qualità** del prodotto.

* **Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura presso il nostro locale.**

** **Prodotto acquistato congelato o surgelato all'origine.**

Per le preparazioni **cotte a bassa temperatura** (**CBT**), il prodotto può essere sottoposto ad abbattimento **anche successivamente alla cottura,** al fine di garantirne qualità, sicurezza e **corretta conservazione.**

CRUDI

CROSTACEI



Scampi Porcupine.**(1pz) .....5€
(2)

Rossi di Mazara.** (1pz) .....5€
(2)

PESCE



Caviale Imperial. (10g) ..... 25€
(4)

Carpaccio del giorno.*..... 14€
(4)

Tartare del giorno.*.....16€
(4)

OSTRICHE

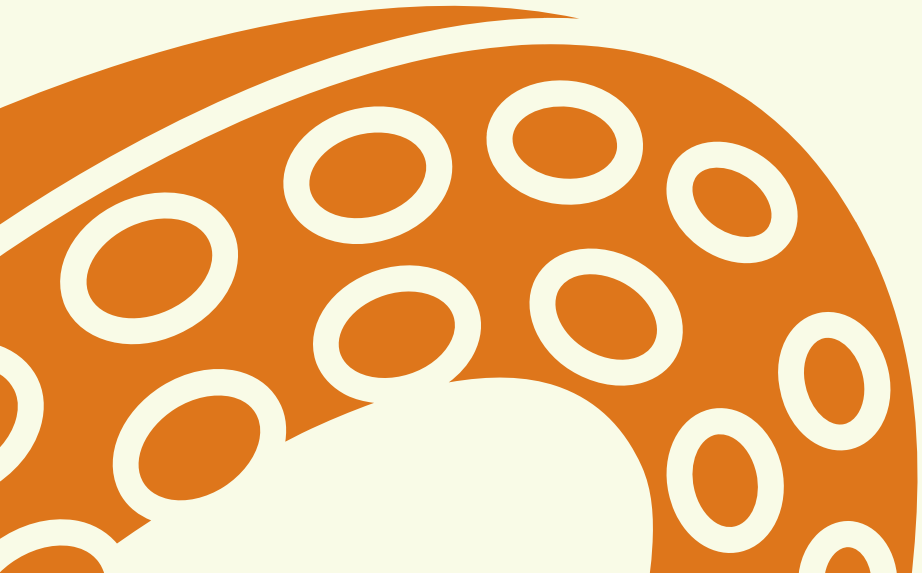


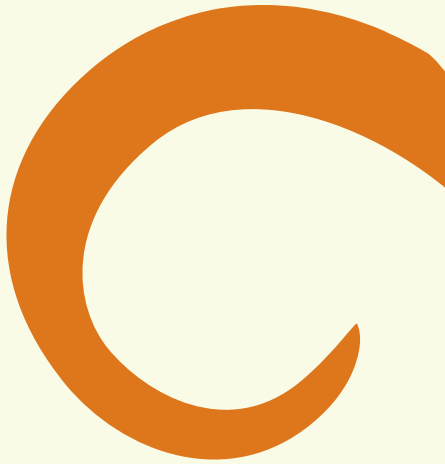
San Michele. (1pz) .....6€
(14)

Gillardeau. (1pz).....7€
(14)

PLATEAU DI CRUDI E CROSTACEI

2 rossi, 2 scampi, 2 ostriche San Michele, caviale Imperial, tartare o carpaccio e frutta fresca.** ..... 60€
(Per due persone) (2,4, 14)





Allergeni. Consultare l'elenco nell'ultima pagina

Pane e coperto 4€

ANTIPASTI

Ostriche alla brace. (2pz) ..... **16€**
Ostriche Gillardeau alla yakiniku, burro al sifone aromatizzato allo zenzero e lime, polvere di salicornia.
(7,14)



Salmone Romano.* ..... **15€**
Cubo di salmone norvegese CBT a 50° sulla nostra panzanella romana e cetriolo osmotizzato al gin. (1,4,12)

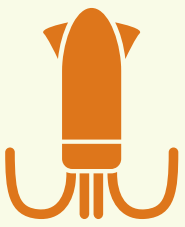
Tentacolo Bufala&Gazpacho. ..... **16€**
Tentacolo di polpo CBT a 87°e scottato su yakiniku, stracciatella, gazpacho, cialda di pane. (1,7,14)



Surf&Turf secondo Adagio.* ..... **16€**
Tartare di Fassona condita con ravanelli marinati olio EVO e pepe Timut, scampo crudo con sale maldon affumicato, maionese d'ostrica. (2,3,10)

Tartare Fragole&Tonka.* ..... **14€**
Tartare di ricciola, fragole, cialda di anacardi e zeste fava tonka. (4,8)

Millefoglie al Tonno.* ..... **15€**
Millefoglie di melanzane marinate, mozzarella di bufala, carpaccio di tonno, olio al basilico (4,7,12)



Burro&Alici. ..... **16€**
Pan brioche, burro montato, alici del Cantabrico e caviale Imperial. (1,4,7)

PRIMI

Acquerello.* ..... **18€**
Riso Acquerello invecchiato 1 anno, tartare di gambero rosso di mazara, buerre blanc e limone fermentato.
(2,4,7,12)



Polpo di Roma. ..... **15€**
Mezzamanica a lenta essiccazione minimo 20 ore, polpo, guanciale, pomodoro e pecorino. (1,4,7,14)

Bruciata.* ..... **16€**
Tonnarello, tartare di scampo Porcupine, granella di pistacchi, melanzana bruciata. (1,2,8)



Dedicata a te. ..... **18€**
Spaghettone a lenta essiccazione minimo 20 ore con vongole in 3 consistenze. (1,14)

Il ripieno. ..... **18€**
Raviolo ripieno di ricciola e ricotta, pomodoro del piennolo, ciliegino giallo e clorofilla di basilico. (1,3,4,7)

Allergeni. Consultare l'elenco nell'ultima pagina

Pane e coperto 4€

SECONDI

Baccalà in estate.** ..... **22€**
Baccalà in olio cottura CBT a 54°, pesche flambate al brandy, salsa allo yogurt,olio verde alla menta.
(4,7, 12)



Salmone.* ..... **19€**
Salmone norvegese CBT a 50°, crema tiepida di piselli aromatizzata allo zenzero, ravanelli marinati, germogli di pisello. (4)

Sinfonie di Mare&Terra. ..... **24€**
Polpo CBT a 87°, fagiolini saltati con pinoli, salsa pilpil, habanero pink. (4,8,14)



Coda di Rospo alla Cacciatora.* ..... **22€**
Coda di rospo alla cacciatora, patate pavè al burro e rosmarino. (4,7, 12)

Fiamme d'Oriente Bufala&Salicornia.* ..... **23€**
Ricciola al cannello marinata alla ponzu, stracciatella di bufala, insalata di salicornia germogli di shiso. (1,4,6,7)

CONTORNI

Radicchio in osmosi vino rosso e miele. ..... **7€**
(12)

Cetrioli, pesche e sesamo nero. ..... **7€**
(11)

Hummus di ceci e paprika affumicata. ..... **6€**
(11)

Patata fondente al burro, riduzione di crostacei e limone fermentato. ..... **8€**
(2,7)

Finocchio brasato, arancia bruciata e polvere d'olive taggiasche. ..... **7€**
(7,12)

DOLCI

Tiramisù. ..... **8€**
(1,3,7)

Tarte-tatin alle pesche, gelato artigianale alla vaniglia. ..... **8€**
(1,3,7)

**Cheesecake inserto geleè alla menta,
Nutella e frutti di bosco.** ..... **8€**
(1,3,7,8)

Lemon curd pie. ..... **8€**
(1,3,7)

**Tortino al cioccolato con cuore di crema
d'anacardi e fragole.** ..... **8€**
(8)

BEVANDE

Acqua Naturale 75cl ..... **2€**
Ultrafiltrata

Acqua Frizzante 75cl ..... **2€**
Ultrafiltrata

CocaCola 33cl ..... **3€**

CocaCola zero 33cl ..... **3€**

Cedrata Tassoni 18cl ..... **3€**

Aranciata Lurisia 27.5cl ..... **3€**

Gazzosa Lurisia 27.5cl ..... **3€**

Calice vino ..... **7€**

Calice prosecco ..... **7€**

(1,3,7) Allergeni. Consultare l'elenco nell'ultima pagina

Pane e coperto 4€

ELENCO ALLERGENI

Reg.1169/2011

1 **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2 **CROSTACEI** e prodotti derivati

3 **UOVA** e prodotti derivati.

4 **PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5 **ARACHIDI** e prodotti derivati.

6 **SOIA** e prodotti derivati

7 **LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio

8 **FRUTTA A GUSCIO,** cioè **Mandorle** (Amygdalus communis L.), **Nocciole** (Corylus avellana), **Noci comuni** (Juglans regia). **Noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **Noci di pecan** (Carya illinoiesis(Wangenh)K. Koch). **Noci del Brasile** (Bertholletia excelsa). **Pistacchi** (Pistacia vera). **Noci del Queensland**(Macadamia ternifolia) **e prodotti derivati**

9 **SEDANO** e prodotti derivati

10 **SENAPE** e prodotti derivati

11 Semi di **SESAMO** e prodotti derivati

12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **uperiori a 10mg/Kg** o **10 mg/I** espressi come S02.

13 **LUPINI e prodotti derivati**

14 **MOLLUSCHI e prodotti derivati**

Gli ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' **CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO** o **SULREGISTRO ALLERGENI**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .
IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

