Antipasti

Baccalà in tempura di birra, salsa mediterranea, pomodori, capperi e olive 18€ (4)
Beer Tempura Codfish, mediterranean sauce with tomatoes, cappers and olives

Sgombro marinato e alla brace, scarola, uva sultanina, pinoli e colatura di alici 18€ (4,8)
Marinated and grilled mackrel, sauteed escarole with dried graps, pine nuts and anchovies colatura sauce

Gamberi croccanti, panna acida, mayo di avocado al lime, cipolle rosse caramellate con aceto di mele 18€ (1,2)
Crispy prawns, sour cream, avocado and lime mayonnaise, caramelized red onion with apple cider vinegar

Moscardini "mbriachi" al Sangiovese su crema di patate al forno fumè 18€ (14)
Stewed octopus with Sangiovese wine, smoked roast mashed potatoes

Vitel "funghè" con funghi portobello, gel di mirtilli e sedano rapa 18€ (3)
Veel cooked in low temperature, portobello mushrooms, bluberries gel and celeriac puree

Millefoglie di zucca alla griglia, toma, porro croccante e aceto balsamico riserva 16€ (1,7)
Pumpkin millefeuille, toma cheese, crispy leek and balsamic vinegare reserve

Crudi

Tris di Tartare 20€ (4)
Trio of tartare

Ostriche 5€ cadauna, minimo 3
Oysters – €5 each, minimum 3 pieces

Crostacei 22€ (2)
Crustaceans Mix

Gran Crudo 40€ (2,4,14)
Grand Platter of raw fish, crustaceans, and oysters

Tutti i prezzi riportati si intendono in Euro, coperto 3 Euro. Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei,3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride Solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi. In presenza di allergie o/e intolleranze chieda al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate spiegazioni sui nostri cibi e bevande. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi naturali. In mancanza di prodotto fresco alcuni dei nostri prodotti possono essere congelati. In conformità con le prescrizioni previste dalle norme ASL, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore /-35°C per 15 ore). Confidiamo nella vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

@i3bicchieri @i3bicchieri

Primi

Paccheri al ragù dei 3 pesci di scoglio, gel di prezzemolo, sfoglie di tonno 20€ (1,4,9)
Beer Tempura Codfish, mediterranean sauce with tomatoes, cappers and olives

Pici tirati a mano "Cacio & Pepe" in versione aromatica con gamberi marinati 22€ (1,2,7)
Marinated and grilled mackrel, sauteed escarole with dried graps, pine nuts and anchovies colatura sauce

Pasta e patate, bufala, riccio di mare e limone nero 20€ (1,7,14)
Crispy prawns, sour cream, avocado and lime mayonnaise, caramelized red onion with apple cider vinegar

Scialatielli ai frutti di mare, bottarga e agrumi 20€ (1,2,4,14)
Stewed octopus with Sangiovese wine, smoked roast mashed potatoes

Risotto ai funghi porcini, timo e pecorino Crostanera 18€ (7, 9)
Veel cooked in low temperature, portobello mushrooms, bluberries gel and celeriac puree

Maccheroni al ragù di manzo della tradizione aretina con salsa allo zafferano 18€ (1,3,7,9)
Pumpkin millefeuille, toma cheese, crispy leek and balsamic vinegare reserve

Secondi

Il nostro mare fritto con maionese alle acciughe 23€ (2,3,4,14)
Fried fish with anchovies mayonnaise

Tataki di tonno, friarielli, burrata e peperoncino Togarashi 22€ (4,7)
Tuna tataki, neapolitan friarielli, burrata and Togarashi pepper

Polpo scottato, cavolo nero stufato e salsa alla Amatriciana 22€ (14)
Seared octopus, stewed black cabbage and amatriciana sauce

Trancio pesce, 220gr ca, secondo mercato, in cotture tradizionali 26€ (4)
Fish fillet, according to market availability, in traditional cooking (stewed, baked, grilled)

Grigliata di mare 28€ (2,4,14)
Grilled seafood

Tagliata di manzo (250 gr ca) patate rustiche, ristretto di fondo bruno 23€ (9)
"Tagliata" beef, rustic potatoes and brown stock

Chef fai tu

6 assaggi salati, a discrezione del nostro Chef Luigi Casotti, la scelta è da intendersi per tutto il tavolo. 65€ a persona

A tasting journey of 6 savory courses, personally curated by Chef Luigi Casotti. The menu is intended for the whole table. €65 per person.