



Burro & Alici

*“E’ una storia d’amore la cucina.
Bisogna innamorarsi dei prodotti
e poi delle persone che li cucinano”
(Alain Ducasse)*

*La maggior parte dei piatti proposti
possono essere preparati con ingredienti Gluten Free*

Gli Antipasti



CR- P - SO - U*	Poker di Tartare (Gambero rosso, Gambero rosa, Scampo, Mazzancolla e Tonno)	€ 20,00
C - L - P	Selezione di alici del Cantabrico, Tirreno e Adriatico con riduzione di lamponi, burrata e spuma di patate	€ 13,00
S- L - C - P - F	I Nostri Marinati (alici con limone ed olio al prezzemolo; triglia con indivia, noci e mosto cotto; sgombero con pomodorini, cipolla rossa e crema di olive	€ 15,00
M- S - SO*	Seppia al vapore con verdure e alghe marinate	€ 12,00
P - L - C	Porchetta di tonno con burrata, pomodori secchi, finocchietto e pane carasau	€ 13,00
P- C - U	Alici fritte con maionese al lime ed avocado	
L - M	Polpo arrostito con soffice di patate, datterini gialli e olive taggiasche	€ 14,00
C - SO - U - CR*	Croccante di gamberi con maionese alla soia	€ 13,00
P - SED - C *	Trippa di rana pescatrice	€ 15,00
M - SED - C	Raguse sgusciate al finocchietto selvatico	€ 13,00
M	Cozze con San Marzano e basilico	€ 12,00
M - L - P - SO - S - F - C	Antipasto freddo(seppia, salmone, sgombero, alice del cantabrico, tonno in porchetta e salume di pesce)	€ 20,00
M-C- SED- SO- CR-U-L	Antipasto caldo (Cozze, croccante di gamberi, spuma con seppia e raguse)	€ 20,00
L-P-M-SO-S- F-U-C	Antipasto completo(seppia, salmone, sgombero, alice del cantabrico, tonno in porchetta e salume di pesce) (Cozze, croccante di gamberi)	€ 24,00

I Primi



U - C - SED - M	Tagliatelle al nero di seppia con ragù di mare bianco	€ 15,00
L - C - P - F - U	Bottoncini con alici del Cantabrico, spuma di patate nocciole e olio e. v. o	€ 15,00
C - P - SED - U	Gnocchetti con ragù di tonno fresco, pomodorini e olive taggiasche	€ 14,00
C - M - SED	Spaghettoni "Mancini" con cozze, San Marzano, nduja e basilico)	€ 14,00
C - U - SED - M - CR*	Chitarrine o passatelli con molluschi e crostacei	€ 14,00
CR- P - M - SED	Risotto del pescatore (minimo 2 porzioni)	€ 14,00

*** In mancanza di alimenti freschi verranno serviti prodotti surgelati di ottima qualità**



I Secondi

P-C-M	Trancio di ombrina con verdure e crema di patate alle vongole	€ 18,00
M - C - P	Calamari grigliati con insalata estiva di frutta, legumi e verdure	€ 19,00
P-M - C	La vera grigliata dell' Adriatico	€ 28,00
C-CR-M*	Spiedini di calamari e gamberi alla griglia	€ 16,00
C-P	Frittura di paranza con verdure (pesce con lische dell'Adriatico)	€ 19,00
C-CR-M*	Frittura calamari e gamberi con verdure	€ 19,00
C - CR- P - M*	Frittura mista con verdure	€ 19,00

Pesce di grossa taglia al forno o ai carboni secondo il mercato € 6 l'etto

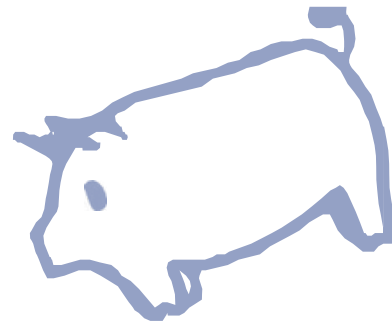


I Contorni

	Verdure grigliate in olio e menta fresca	€ 7,00
C - U*	Olive all'ascolana	€ 7,00
F	Insalata di misticanza con semi di zucca, frutta secca e melograno	€ 7,00
	Insalata verde o mista	€ 4,00
*	Patatine fritte	€ 5,00
*	Erbe di campo ripassate	€ 5,00

La maggior parte dei piatti proposti possono essere preparati con ingredienti Gluten Free

Pane fatto in casa, entree e coperto: € 2,50



Le Proposte di carne

F	Battuta di carne con misticanza, frutta secca e perle di aceto balsamico	€ 16,00
U-SED - C	Tagliatelle fatte a mano con ragù bianco di coniglio	€ 13,00
U-C-SED	Gnocchetti con sugo d'anatra	€ 13,00
L-SED	Filetto di manzo con erbe saltate e salsa gravy	€ 22,00
C- U*	Cotoletta di pollo e patatine	€ 10,00

Le Proposte vegane

c	Crema di verdure con Tofu, funghi Shiitake e pane carasau	€ 12,00
F - C	Gnocchetti integrali con verdure di stagione e granella di nocciole	€ 11,00
c	Chips di topinambur	€ 5,00



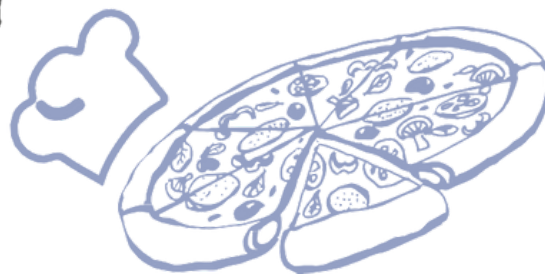
Menu Degustazione (minimo 2 ordinabili)

Antipasto freddo
Antipasto caldo
Bis di primi a scelta
Grigliata di spiedini e frittura con
verdure Insalata di misticanza
Sorbetto e caffè

€ 50,00 a persona
Bevande e digestivi esclusi



Da Stuzzicare nell'attesa...



Patate fritte	€ 5,00
Olive all'ascolana	€ 7,00
Fiori di zucca	€ 6,00
Jalapeno	€ 6,00
Chips di topinambur	€ 5,00
Mix di fritti	€ 10,00

Pizze gourmet

Burro & Alici (alici dell'Adriatico, fiocchi di mozzarella, pomodorini, caviale di aringa)	€ 14,00
Levante (mozzarella fior di latte, porcini, gamberi, pesto di rucola e pinoli)	€ 13,50
Ponente (fiocchi di burrata, porchetta di tonno, pomodori secchi e finocchietto)	€ 13,50
Grecale (mix di insalate, bufala, salmone norvegese affumicato, frutta secca)	€ 16,00
Libeccio (pomodoro, burrata, nduja, tonno fresco, olive tagg. e basilico)	€ 15,00
Maestrone (fior di latte, patate, tentacolo di polpo, olive taggiasche, pend. e prezz.)	€ 16,00
Tramontana (stracciatella di burrata, pend. al timo, alici del Cantab., capperi e basilico)	€ 14,00
Baltico (pom., fior di latte, tartare di chianina e erbe ripassate)	€ 15,00
Adriatico (pom., sgombro marinato, crema di olive nere, cipolla di Tropea e ricotta)	€ 14,00
Pacifico (mozz. fior di latte, funghi pioppini, patate al burro, salsiccia e tartufo nero)	€ 15,00
Senese (mozz. fior di latte, crudo di cinta senese 24 mesi, burrata e basilico)	€ 13,00
Bolognese (fiocchi di bufala, mortadella di Bologna IGP, granella di pistacchio)	€ 14,00
Fior d'Alice (mozz. fior di latte, pend., fiori di zucca fritti, alici Cant, fiocchi di latte a crudo)	€ 14,00

Supplementi



Prosciutto crudo 24 mesi	€ 3,50
Mozzarella di bufala	€ 2,00
Altri / carne	€ 1,00/2,00
Pesce	€ 2,00



Perchè scegliere le nostre pizze

- Farine rigorosamente italiane
- Ingredienti di Alta Qualità
- Lievitazione di almeno 48 ore
- Forno a legna



Pizze rosse

Rossini (pom., mozzarella, uovo sodo, maionese)	€ 9,00
Marinara (pom., prezzemolo, olio, aglio)	€ 7,00
Margherita (pom., mozzarella)	€ 7,50
Diavola (pom., mozzarella, olive nere, salame piccante e peperoncino)	€ 9,50
Napoli (pom., mozzarella, alici, capperi, origano)	€ 9,50
Wurstel (pom., mozzarella, wurstel)	€ 8,00
Capricciosa (pom., mozzarella, funghi, salsiccia, cotto, carciofi)	€ 9,50
4 Stagioni (pom., mozzarella, funghi, salsiccia, cotto, olive, carciofi)	€ 9,50
Bomba (pom., mozz., salsiccia, salame picc., parmigiano, peperoni)	€ 9,50
Frutti di Mare (pom., prezzemolo, aglio e frutti di mare)	€ 13,00
Gustosa (pom., salame piccante, salsiccia, rucola, grana e tabasco)	€ 9,50

Pizze bianche

Fornarina (olio, sale, rosmarino o cipolla)	€ 4,00
Caprese (mozz. fior di latte , pomodoro a fette, olio, origano e basilico)	€ 8,50
Boscaiola (mozz. fior di latte, funghi freschi, salsiccia e prezzemolo)	€ 9,00
Bufalina (mozzarella di bufala, pendolini, basilico)	€ 10,00
Gamberi Zucchine (mozz. fior di latte, zucchine, gamberi, prezzemolo, pendolini)	€ 9,50
Bresaola (mozzarella di bufala, pendolini, bresaola, rucola, grana)	€ 10,50
Campagnola (mozz. fior di latte, erbe di campo, salsiccia, parmigiano)	€ 9,50
Ortolana (mozz. fior di latte, melanzane, zucchine, pendolini e rucola)	€ 9,00
Parmigiana (mozz. fior di latte, , melanzane fritte, pendolini, salsiccia, grana)	€ 10,00
Stracchino Rucola (mozzarella, stracchino e rucola)	€ 8,50
Trevigiana (mozzarella, radicchio, salsiccia, noci e radicchio a crudo)	€ 9,50
4 Formaggi (mozzarella, emmental, gorgonzola, parmigiano, pepe)	€ 9,50
Carbonara (mozz., tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino stagionato e pepe macinato)	€ 10,00
Tirolese (mozzarella, porcini, gorgonzola e speck)	€ 9,50