



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
M	Cozze con San Marzano e basilico	€ 13,00
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
S-L-C-P	Sfogliatina al sesamo con sgombro, crema di olive, pomodorini e cipolla rossa	€ 13,00
L-M	Polpo arrostito con soffice di patate, datterini gialli e olive taggiasche	€ 14,00
C-SO-U-CR*	Crocante 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
L-M*	Spuma di patate con seppia cotta nel suo nero	€ 12,00
M-L-P-SO-S-F-C	Antipasto freddo(seppia, salmone, sgombro, alice del cantabrico, tonno in porchetta)	€ 20,00
M-C-SED-SO-CR-U-L	Antipasto caldo (cozze, croccante di gamberi, spuma con seppia , trippa di rana pescatrice)	€ 20,00
L-P-M-SO-S-F-U-C	Antipasto completo(seppia, salmone, sgombro, alice del cantabrico, tonno in porchetta) (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 e nocciole	€ 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, 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)	€ 13,00

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



I Secondi

M - C	Calamari grigliati con pomodoro cuore di bue e salicornia	€ 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 lisce 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

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

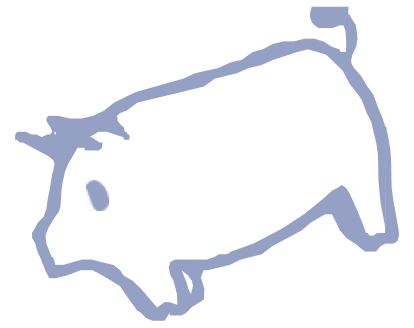


I Contorni

*	Patatine fritte	€ 4,00	
C - U*	Olive all'ascolana	€ 8,00	
*	F	Insalata di misticanza con semi di zucca, frutta secca e melograno	€ 7,00
F	Insalata verde o mista	€ 4,00	
	Pomodoro cuore di bue grigliato con olio al basilico	€ 6,00	
*	Erbe di campo ripassate	€ 5,00	

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

S - C - L Pane fatto in casa 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
	Carpaccio di zucchine con menta, melone e mela verde	€ 8,00
c	Chips di topinambur	€ 6,00

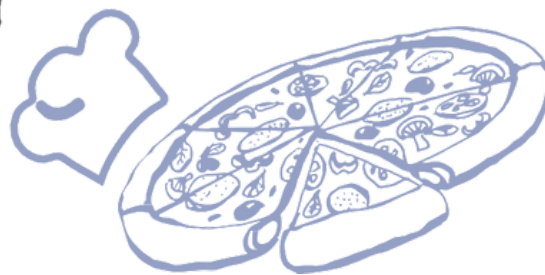


Menu Degustazione (almeno 2 ordinabili)

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





Pizze gourmet

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

Supplementi

Prosciutto crudo 24 mesi

Mozzarella di bufala

Altri / carne

Pesce



€ 3,50

€ 2,00

€ 1,00/2,00

€ 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)	€ 8,50
Marinara (pom., prezzemolo, olio, aglio)	€ 7,00
Margherita (pom., mozzarella)	€ 7,50
Diavola (pom., mozzarella, olive nere, salame piccante e peperoncino)	€ 9,00
Napoli (pom., mozzarella, alici, capperi, origano)	€ 8,50
Wurstel (pom., mozzarella, wurstel)	€ 8,00
Capricciosa (pom., mozzarella, funghi, salsiccia, cotto, carciofi)	€ 9,00
4 Stagioni (pom., mozzarella, funghi, salsiccia, cotto, olive, carciofi)	€ 9,00
Bomba (pom., mozz., salsiccia, salame picc., parmigiano, peperoni)	€ 9,00
Frutti di Mare (pom., prezzemolo, aglio e frutti di mare)	€ 12,50
Gustosa (pom., salame piccante, salsiccia, rucola, grana e tabasco)	€ 9,00
Gustosa (pom., salame piccante, salsiccia, rucola, grana e tabasco)	€ 8,50

Pizze bianche

Fornarina (olio, sale, rosmarino o cipolla)	€ 3,50
Caprese (mozzarella a fette, pomodoro a fette, olio, origano e basilico)	€ 8,50
Boscaiola (mozzarella, funghi freschi, salsiccia e prezzemolo)	€ 8,50
Bufalina (mozzarella di bufala, pendolini, basilico)	€ 10,00
Gamberi Zucchine (mozzarella, zucchine, gamberi, prezzemolo, pendolini)	€ 9,50
Bresaola (mozzarella di bufala, pendolini, bresaola, rucola, grana)	€ 10,00
Campagnola (mozzarella, erbe di campo, salsiccia, parmigiano)	€ 9,00
Ortolana (mozzarella, melanzane, zucchine, pendolini e rucola)	€ 8,50
Parmigiana (mozzarella, parmigiano, melanzane fritte, pendolini, salsiccia, grana)	€ 9,50
Stracchino Rucola (mozzarella, stracchino e rucola)	€ 8,50
Trevigiana (mozzarella, radicchio, salsiccia, noci e radicchio a crudo)	€ 9,00
4 Formaggi (mozzarella, emmental, gorgonzola, parmigiano, pepe)	€ 9,00
Carbonara (mozz., tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino stagionato e pepe macinato)	€ 9,00
Tirolese (mozzarella, porcini, gorgonzola e speck)	€ 9,00