

## E' GAT SOURA E' BARCOCAL

Lèu l'èera un mat  
che fèva fèinta d'ès un animèli  
tra al rèmi de barcòcal

E' su pòr ba l'èra e' più bòn òm ch'u i foss  
che 'd chèsa u s'abrazèva ma l'armèri  
e pu e' ciudèva e' casitòun si znocc.

U i gèva: - Gino, va là vèn zò;  
dà rèta, dònca, ma quèl ch'u t déi e' tu ba  
Mo e' mat u s'ranicèva se barcocal  
e tott nòta e' fèva i vèrs de gat.

## IL GATTO SULL'ALBICOCCO

Era un matto  
che faceva finta d'essere un animale  
fra i rami dell'albicocco

Il suo povero padre era il miglior uomo del  
mondo  
in casa s'abbracciava agli armadi  
e chiudeva il cassetto col ginocchio.

Gli diceva: - Gino, va là vieni giù  
dà retta alle parole del tuo babbo-  
ma il matto si rannicchiava fra i rami  
per tutta la notte facendo il verso del gatto

**Tonino Guerra**

## MENÙ

### "8 ½ di mare"

Viaggio nell'adriatico. 7 pesci.  
2 crudi, Sogliola, Linguine, Tonno, Calamaretto. Dolce

**70.00 euro**

### "I VITELLONI"

Viaggio di carne.  
Battuta, Tagliatelle, Manzo, Dolce

**60.00 euro**

### "L'AMORE"

Viaggio vegetariano:  
Insalata, Risotto, Uovo, Dolce

**55.00 euro**

### "LA DOLCE VITA"

Viaggio tra 4 crudi di pesce

**48.00 euro**

### **I percorsi si intendono uguali per tutti i commensali.**

Ogni menu è strettamente personale.

Potete portarlo a casa vostra come ricordo di questo momento trascorso in nostra compagnia, altrimenti verrà cestinato dal nostro personale.

In materia di allergie sono disponibili le tabelle riassuntive dei nostri piatti redatte secondo il Reg. 1169/2011 UE.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento ( CE ) 853/2004

.Secondo l'andamento del mercato, in rarissimi casi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

**Il nostro staff è a disposizione per qualsiasi informazione**



### **Seguici e taggaci sui social**

Instagram: @ilgattosullalbicocco

Facebook: @winerestaurantilgattosullalbicocco

# LA CĂRTĂ

## ANTIPASTI

Crudi di pesce	<b>25.00 euro</b>
Insalata di pomodori, balsamico, granita di cetriolo, acqua di cocomero	<b>16.00 euro</b>
Alici in carrozza, yogurt, bagnetto verde	<b>18.00 euro</b>
Battuta di vitellone Igp, insalata russa	<b>20.00 euro</b>

## PRIMI

Risotto all'acqua, lavanda, parmigiano alla brace, fiori di zucca	<b>20.00 euro</b>
Linguina Mancini, cozze, pomodoro, acqua di finocchietto, fumo	<b>20.00 euro</b>
Risotto, sgombro, midollo, camomilla	<b>20.00 euro</b>
Tagliatelle, cipollotto, stridoli, taccole, guanciaie, salsiccia, tartufo nero	<b>20.00 euro</b>

## SECONDI

Uovo, tartufo nero, pecorino, ceci, ricotta, erbe	<b>20.00 euro</b>
Tonno, il suo patè, peperoni, spinaci	<b>22.00 euro</b>
Manzo, salsa al pepe verde, melanzana bbq	<b>22.00 euro</b>
Pancia laccata, finocchi gratinati e al Vernelli	<b>22.00 euro</b>

## DOLCI

Ciambella, mascarpone, fragole, basilico, rosa canina	<b>10.00 euro</b>
Crepes alla Fernando	<b>10.00 euro</b>
Cagliata al limone, liquirizia, prugne, alloro, olio evo	<b>10.00 euro</b>
Degustazione di formaggi dei nostri piccoli produttori	<b>15.00 euro</b>

BENVENUTO DALLA CUCINA, PICCOLA PASTICCERIA, COPERTO **5.00 euro**

### Grazie per la fiducia nell'averci scelto. Simona e Luca

Qualsiasi feedback è sempre ben accettato, non esitate a comunicarcelo prima della fine della cena



### Seguici e taggaci sui social

Instagram: @ilgattosullalbicocco

Facebook: @winerestaurantilgattosullalbicocco