

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 tutt 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, Mazzancolle, Tagliolino, Calamaro , Frittino. Dolce **70.00 euro**

“I VITELLONI”

Viaggio di carne.

Anatra, Zavarada, Coniglio, Dolce **60.00 euro**

“L'AMORE”

Viaggio vegetariano:

Carciofo, Risotto, Cavolfiore, 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.

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 CÂRTĂ

ANTIPASTI

Crudi di pesce	25.00 euro
Mazzancolle, zucca, basilico	22.00 euro
Carciofo, aglio nero, cioccolato	18.00 euro
Anatra, radicchio in osmosi, Vermouth	22.00 euro

PRIMI

Risotto al siero, parmigiano affumicato, funghi e porcini, erbe	22.00 euro
Tagliolino, gallinella di mare, rosole, pinoli	22.00 euro
Risotto, sgombro, midollo, camomilla	20.00 euro
Zavarda Verucchiese, salsiccia di cinghiale home made, stracchino	20.00 euro
Cappellaccio di piccione, il suo fondo, frutti rossi di stagione	23.00 euro

SECONDI

Cavolfiore, mandorla, cumino, rafano	19.00 euro
Cagnetto, fondo bruno di cipolla, cicoria	23.00 euro
Guancia, sangiovese, spinaci	23.00 euro
Coniglio, cime di rapa, pera, tartufo nero	25.00 euro

DOLCI

Pera alla Saba, ciambella al vapore, vaniglia, timo	10.00 euro
Crepes, mousse al cioccolato, gelato alle noccioline, pop corn	10.00 euro
Cagliata al limone, liquirizia, prugne, alloro, olio evo	10.00 euro
Degustazione di formaggi dei nostri piccoli produttori	15.00 euro

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

Il servizio a la carta è disponibile per un massimo di 4 commensali

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