

# Benvenuti al



Credo che sia un artista chiunque sappia fare bene una cosa, cucinare per esempio.  
(Andy Warhol)

*Chef Andrea Saverino*

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente congelati per l'utilizzo

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

Coperto € 3,00

Password Wi-Fi :soibonkai66

# Elenco allergeni

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

## ALLERGENE

## ALCUNI ESEMPI

1-Cereali contenenti glutine

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

2-Crostacei e prodotti a base di crostacei

gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi

3-Uova e prodotti a base di uova

maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati

4-Pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

5-Arachidi e prodotti a base di arachidi

arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina

6-Soia e derivati

latte, tofu, spaghetti, etc.

7-Latte e prodotti a base di latte

yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

8-Frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci, anacardi

9-Sedano e prodotti a base di sedano

sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano

10-Senape e prodotti a base di senape

semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape

11-Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo

12-Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

conservate di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

13-Lupini e prodotti a base di lupini

farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica

14-Molluschi e prodotti a base di molluschi

ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.



## Menu Degustazione

Proponiamo  
un menu degustazione da  
5 portate  
dall'antipasto al dessert,  
in cui ci si affida completamente al team di cucina

€ 55,00 escluso bevande

in caso di ordinazione del menu degustazione tutti i commensali  
devono necessariamente fare la stessa scelta, escluso i bambini



Ristorante  
al Moro

## Menu Degustazione

Ostrica,  
cetriolo alla tonica, pompelmo rosa e Gin mare

Sashimi di ricciola\*\*  
albicocca, chips di riso allo zafferano

Riccio livornese\*  
spuma di patate, limone fermentato

Ceviche di mazzancolle del Mediterraneo\*\*  
pomodoro e shiso

Gnocco piastrato,  
crudo di triglia\*\* e ristretto di cacciucco

Cinta senese 24 ore e scampo dell'Elba\*\*,  
sedano , arancio e morbido di patate

Crema al limone,  
crumble di nocciole, gel di agrumi e meringa croccante

€ 75,00 escluso bevande

in caso di ordinazione del menu degustazione tutti i commensali  
devono necessariamente fare la stessa scelta, escluso i bambini

# I nostri Crudi

Battuta di Ricciola del Tirreno\*\*,  
infuso di sedano mela verde e lime, uova di trota iridea  
(4-9)  
€ 18,00

Tartare di Tonno Rosso Belfago\*\*,  
fichi caramellati, gel di mango e passion fruit, rucola  
(4-9-10)  
€ 18,00

Gamberi Rossi di Mazara\*,  
jogurt greco allo zenzero, melone, chorizo di belota croccante  
(2-7-8-10)  
€22,00

Scampi dell'Elba\*\*,  
scarola liquida, trucioli di pane, uova di salmone selvaggio  
e burrata di Querceta DOP  
(1-2-4-7)  
€ 22,00

## Ostriche

“Papillon” (Francia) € 3,00 cad.  
“Finic Binic” (Francia) € 3,50 cad.  
“Perle Noire” (Francia) € 4,50 cad.  
“Beia Maraa” (Irlanda) € 5,00 cad  
“San Teodoro” (Italia) € 4,50 cad.

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente congelati per l'utilizzo

# Antipasti

Polpo arrosto\*,  
patate, batate, nduja e polvere di peperone crusco  
(1-7-14)  
€ 18,00

Crocchette di Baccalà e fiori di zucca,  
zucchine e Caviale “Baikal”  
(1-3-4-7)  
€ 20,00

Fiori di zucca,  
burrata e alici del Cantabrico, crema di carote allo zenzero  
(1-4-7)  
€15,00

Battuta di Fassona piemontese,  
rucola, nocciole siciliane, burrata di Querceta bio e Tartufo nero  
(7-8-10)  
€ 18.00

Ricordo di Parmigiana  
(melanzana glassata, Parmigiano 36 mesi,  
basilico, capperi croccanti, coulis di pomodoro)  
(6-7)  
€ 14,00

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo

# Primi

Tagliolini affumicati,  
tartare di gamberi rosa\*\*, melanzana, menta piperita, pistacchi di Bronte DOP  
(1-2-3-8-9)  
€ 20,00

Risotto  
al crudo e cotto di frutti di mare\*\* \*  
(2-4-7-9-14)  
€ 21,00

Spaghetti Mancini al Riccio di mare\*,  
limone e bottarga di tonno  
(1-4-9-14)  
€ 22,00

Gnocchetti di patate al Pescato,  
pomodorini confit e basilico  
(1-3-9)  
€ 16,00

Tortelli di ricotta e erbe selvatiche,  
burro alla salvia, fonduta di gorgonzola di capra DOP , tartufo nero , noci  
(1-3-7-8)  
€ 18,00

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo

# Secondi

Filetto di Spigola\*\*,  
morbido di patate, pomodorini gratinati,  
polvere di olive taggiasche, capperi croccanti  
(1-4-5-7)  
€ 30,00

Pesce Spada cbt\*\* in crosta di noci pecan e paprika,  
spuma di peperone giallo e Piquillo , porri croccanti  
(1-4-7-8)  
€ 25,00

Crepinette di coniglio e scampi\*\*  
salsa allo zafferano e fiori, insalatina di zucchine e basilico, mandorle tostate  
(2-7-9-8)  
€ 28,00

Cappasante e Foie Gras “Rougiè”  
sferificazione di Pedro Ximenex, crema di sedano rapa e mela,  
nocciole del Piemonte IGP  
(8-14)  
€ 28,00

Controfiletto di Agnello iberico “Pastores”,  
morbido di patate, carpaccio di zucchine alla menta , carote arrosto,  
Tartufo nero estivo  
(7-10)  
€ 30,00

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo



# Dessert

## Selezione di formaggi italiani

Narbona, Gorgonzola di capra DOP, Castelmagno, Caprino elbano, Toma, Pecorino toscano  
miele fillefiori, confettura di cipolle di Tropea, confettura di mele

(7)

€ 15,00

## Cioccolato Fragole e Lamponi

panna cotta Opalys 33%, crumble 55%, Mousse di cioccolato al rhum 85%, spugna 70%, frutti rossi

(1-3-7)

€ 11.00

## Cannolo Elbano ,

ricotta di capra dell'elba, cialda di cannolo, canditi, spugna al pistacchio, cioccolato

(1-3-7-8)

€ 9,00

## Crema bruciata alla vaniglia,

crumble di mandorle dolci e amare, pesche al ristretto di Morellino di Scansano

(1-3-7-8)

€ 10,00

## Tiramisu 2,0

bavarese al mascarpone, gelato al cioccolato, crumble al cacao, meringa bruciata,  
crema inglese, spugna al caffè

(1-3-7-8)

€ 10,00

## I nostri Cantucci con Aleatico DOCG

(1-3-8)

€ 8,00

## Amaretto della Casa con Ansonica Passita

(3-8)

€ 8,00

## Sorbetto al limone , liquore al kumquat e menta

€ 7,00