



RISTORANTE LÀ DI MORET  
IL FOGOLAR

FAMIGLIA MARINI  
CHEF ALBERTO TONIZZO

La natura è così sottile e sagace nelle cose  
che non vuole essere adoperata  
senza una grande arte.

*Paracelso*



*VOGLIAMO INCORAGGIARE E PREMIARE LA QUALITA' E L'IMPEGNO DEL NOSTRO PERSONALE.*

**UN PICCOLO SUPPLEMENTO PARI AL 5% SARA' DIVISO TRA SALA E CUCINA**

SE DESIDERA LASCIARE UNA PERCENTUALE DIVERSA (0% 7,5% 10%) LA PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE PRIMA DELL'EMISSIONE DEL CONTO

FAM. MARINI

*Pane e Coperto  
5 € a Persona*

\*IL NOSTRO PANE È OTTENUTO DA UN SEMILAVORATO DA NOI PRODOTTO,  
CONGELATO E COMPLETATO DI COTTURA GIORNALMENTE.

## GLI ANTIPASTI

\*\*leccia stella in salamoia aromatica allo zenzero,  
agrodolce di frutti, insalatine spontanee, liquirizia € 20

4 – 7

\*capelli d'angelo con gamberi rossi di Mazara,  
mandorle di Noto in pomata, colori e sapori del mare € 20

1 – 2 – 8

insalata di granciporro ai vapori,  
salsa d'uovo al cardamomo, prezzemolo e coralli € 28

2 – 3 – 7

ostriche arrosto, ceci, calamondino,  
foglie di capperi ed altri sapori € 26

3 – 14

coda di bue a cottura lenta, morbida e croccante,  
sifflet di verdure alla senape, salsa verde € 26

1 – 3 – 6 – 10

prosciutto crudo di San Daniele DOP

“Alberti 1906” €18

## I PRIMI

\*gnocchi di pera, "garusoi" in umido,  
pesto al basilico, salsa al vermouth € 25

7 - 14

\*riso vialone nano mantecato ai sapori del nostro mare  
maquillage altoadriatico € 30

Minimo 2 Persone

2 - 4 - 9 - 14

ravioli alle erbe amare, carpaccio di cervo,  
olio al ginepro, caprino fresco € 22

1 - 7 - 9 - 14

zuppa delicata di fagioli al rosmarino,  
molluschi e crostacei € 20

2 - 9 - 14

spaghetti al limone, cipollotto novello,  
alga kombu affumicata € 18

1

## I SECONDI

\*centrolofo viola rosticcato al curry, primizie stagionali,  
raita fruttata aromatica € 26  
4 – 7

\*anguilla alle braci, pelle soffiata, salsa rubra,  
verdi fragranze € 35  
4 – 5

\*frittura croccante di pesci altoadriatici,  
maionese al kren € 26  
1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 14

aletta di vitello, asparagi cotti e crudi, jus al porto,  
miele d'uva € 24  
6 – 9

carré di agnello, erbe primaverili,  
jus, agrumi € 35  
3 – 7 – 9

La selezione del pescato del giorno è disponibile su  
richiesta al personale di sala

(\*) È NOSTRA ABITUDINE UTILIZZARE MATERIE PRIME FRESCHE E STAGIONALI, IN CASO DI DIFFICOLTÀ NEL REPERIRLE VERRANNO UTILIZZATE MATERIE PRIME DA NOI LAVORATE E CONSERVATE SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLA LEGGE (ABBATTUTE E CONGELATE IN PROPRIO). GAMBERI, CALAMARI E SCAMPI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE.

(\*\*) CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE N.853/2004, ALLEGATO III, SEZ.VII, CAP. 3 LETTERA D

## I NOSTRI CONTORNI DI STAGIONE

carciofo alla giudia € 10

cartoccio di verdure primaverili arrosto  
ed erbe aromatiche € 7

patate ripassate in padella € 5

verdure al vapore € 7

## I FORMAGGI

€ 24

degustazione di formaggi vaccini  
7 • 8 NOCI

degustazione di formaggi di capra  
7 • 8 NOCI

# LE CRU... DI MARE

menù degustazione

## Il mare raccontato dallo Chef

*un percorso di crudité che segue il ritmo delle stagioni e la disponibilità del mare*

il nostro benvenuto

ostrica, dashi agli agrumi

leccia stella in salamoia aromatica allo zenzero,  
agrodolce di frutti, insalatine spontanee, liquirizia

calamaro, caviale di risorgiva, kefir, finocchio marino

tartare di pescato del giorno, capperi, insalate aromatiche

capelli d'angelo con gamberi rossi di Mazara,  
mandorle di Noto in pomata, colori e sapori del mare

mazzancolle e gamberi rosa, panna acida,  
caviale, limone bruciato

scampo reale

dessert

€ 110 per persona  
(bevande escluse)

abbinamento vino 3 calici € 32 – 5 calici € 62

*il menu degustazione prescelto verrà servito a tutti i commensali*

Si invitano i gentili ospiti a rivolgersi al personale per comunicare eventuali allergie intolleranze

# PRIME INTUZIONI

menù degustazione

## Il percorso dello Chef

*un viaggio tra mare ed entroterra, tra memoria, territorio e intuizione.*

il nostro benvenuto

capelli d'angelo con gamberi rossi di Mazara,  
mandorle di Noto in pomata, colori e sapori del mare

ostriche arrosto, ceci, calamondino, foglie di capperi ed altri sapori

coda di bue a cottura lenta, morbida e croccante,  
sifflet di verdure alla senape, salsa verde

gnocchi di pera, "garusoì" in umido, pesto al basilico, salsa al vermouth

anguilla alle braci, pelle soffiata, salsa rubra, lattughino primaverile

carré di agnello, erbe primaverili, jus, agrumi

dessert

€ 110 per persona  
(bevande escluse)

abbinamento vino 3 calici € 32 - 5 calici € 62

*il menu degustazione prescelto verrà servito a tutti i commensali*

Si invitano i gentili ospiti a rivolgersi al personale per comunicare eventuali allergie o intolleranze

## DESSERT

...sassi e sabbie...  
menta, lamponi, cioccolato cristallizzato € 10  
3-7

torrone ghiacciato, pinoli sabbati, frutti,  
pasta croissant € 10  
1-3-8

caramello salato, essenza di caffè al cardamomo,  
kumquat, zenzero € 10  
7

dessert tradizionale "La Bomba" dal 1970  
crepe flambé al cointreau, gelato al fior di latte,  
cioccolato fondente caldo, noci € 12  
1-3-7-8

mantecata di gelato alla crema € 7  
3-6-7

## GLI ALLERGENI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI

- 1 • CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2 • CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 • UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 • PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 • ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 • SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 • LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8 • FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9 • SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 • SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 • SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 • ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI  
IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10  
MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13 • LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 • MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI