Casa Rapisarda

I MENU DEGUSTAZIONE

PER TAVOLI DA CINQUE COMMENSALI IN SU SI RICHIEDE LA SCELTA DI UN UNICO PERCORSO DEGUSTAZIONE SCELTO TRA I TRE ELENCATI

CLASSICO

Moscow mule di gamberi

Capesante alla carbonara

Gnocchi di patate, zucchine, vongole e dragoncello

Pescato del giorno,
carote e resina di cipresso

Dessert

€55
Bevande escluse

In aggiunta, se desiderate:
RISOTTO ALLA "MARINARA"
Piatto vincitore del San Pellegrino Young Chef 2016
Realizzato per l'intero tavolo
€18 a persona

PER LA LORO COMPLESSITA' DI PREPARAZIONE I MENU
VENGONO REALIZZATI POSSIBILMENTE PER L'INTERO TAVOLO

PUREZZA

I NOSTRI CRUDI

Ostrica, noce, uva e uva

Moscow mule di gamberi

Spigola olio e limone nero

Grigliata di pesce in astratto

Vongole, patate e salsiccia

Dessert

€65

Bevande escluse

In aggiunta, se desiderate:

RISOTTO ALLA "MARINARA"

Piatto vincitore del San Pellegrino Young Chef 2016

Realizzato per l'intero tavolo

€18 a persona

PER LA LORO COMPLESSITA' DI PREPARAZIONE I MENU
VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO

ESAGERARE
MA CON EQUILIBRIO

Ostrica, noce, uva e uva

Profondità marine

Tonno come una pizza

Capesante alla carbonara

Fettuccella alle alghe, vongole, zenzero e sumac

Pescato del giorno,
carote e resina di cipresso

Frattaglia o vegetariano?

Dessert

€90
Bevande escluse

In aggiunta, se desiderate:
RISOTTO ALLA "MARINARA" €18 a persona
Piatto vincitore del San Pellegrino Young Chef 2016
Realizzato per l'intero tavolo
€18 a persona

PER LA LORO COMPLESSITA' DI PREPARAZIONE I MENU
VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO

DEGUSTAZIONE VINI ABBINATI AI MENU:

3 calici €25
5 calici €40

PER LA LORO COMPLESSITA' DI PREPARAZIONE
I MENU VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO

I nostri esclusivi piatti in ceramica sono disponibili per l'acquisto.
Per informazioni rivolgersi al personale.

Informazioni sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

ALLA CARTA

ANTIPASTI:

Grigliata di mare in astratto	€24
Capesante alla carbonara	€24
Insalata di mare "sur l'herbs"	€26

PRIMI PIATTI:

Risotto alla "marinara" (Piatto vincitore del San Pellegrino Young Chef 2016)	€23
Fettuccelle alle alghe, ragù crudo di ostriche, vongole e amchoor	€23
Stracciatella di canocchie in brodo di guatti	€23

SECONDI:

Pescato del giorno, vegetali del nostro orto, radici ed erbe amare, aceto di fiori di sambuco	€24
Trippa iodata (trippa di bovino adulto, ricci di mare)	€26

DESSERT:

Ricotta di bufala, ciliegie in agresto, armelline e neve di cardamomo verde	€10
Pistacchio crudo e frutto della passione	€10
Selezione di sorbetti alla frutta	€10
Zuppa di cioccolato bianco leggermente speziata, amarene, litchi	€10

Selezione di formaggi, composte e marmellate €16
(Degust Affineur Bz – Azienda agricola Piandelmedico An – Panizzi Ao)

Acqua	€3,5
Coperto	€5
Caffè espresso	€3,5
Caffè alla moka	€3,5

Le tipologie di pesce riportate nel menu potrebbero cambiare in base al pescato del giorno, sarà nostra premura comunicarlo

CARTA DEI VINI

AL CALICE

BOLLICINE

La Staffa Staffolo (AN)

MAI SENTITO Verdicchio dei Castelli di Jesi

Verdicchio € 6,00

Pedrotti Trento (TN)

BOUQUET BRUT NATURE

Chardonnay € 9,00

VINI BIANCHI

Le Canà Carassai (AP)

QUIES

Passerina € 7,00

La Staffa Staffolo (AN)

LA STAFFA 2021

Verdicchio € 8,00

VINI ROSSI

La lepre e la luna Montecassiano (MC)

LEPRE 2020 € 10,00

Montepulciano

VINI DOLCI

Il Pollenza Tolentino (MC)

PIUS IX MASTAI 2012

Souvignon Blanc € 8,00

Marco De Bartoli Marsala (TP)

BUKKURAM SOLE D'AGOSTO 2020

Passito di Pantelleria € 14,00

Chateau Liot Barsac Gironda

SAUTERNES 2017

Semillon, Sauvignon, Muscadelle € 10,00

IN BOTTIGLIA

BOLLICINE

La Staffa Staffolo (AN)
MAI SENTITO Verdicchio dei Castelli di Jesi
Verdicchio € 20,00

Pievalta Maiolati Spontini (AN)
PERLUGO DOSAGGIO ZERO Verdicchio dei Castelli di Jesi
Verdicchio € 32,00

Marco Gozzi Macerata Feltria (Mc)
MG 09 BRUT
Chardonnay, Verdicchio € 36,00

Marco Gozzi Macerata Feltria (Mc)
MG 60 DOSAGGIO ZERO
Chardonnay, Verdicchio € 75,00

Arcari e Danesi Coccaglio (BS)
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO 2017
Chardonnay € 50,00

Barone Pizzini Provaglio d'Iseo (BS)
FRANCIACORTA SATEN 2018
Chardonnay € 60,00

Ferrari Trento (TN)
PERLE' BIANCO 2014
Chardonnay € 75,00

Pedrotti Trento (TN)
BOUQUET BRUT NATURE
Chardonnay € 45,00

Monte Alto Iseo (Bs)
FRANCIACORTA EXTRA BRUT
Pinot nero € 45,00

Slavcek Vipaska Dolina (Slovenia)
VIKTORIJA BRUT NATURE 2016
Ribolla gialla € 36,00

BIRRE

Birrificio Italiano Limido Comasco (CO)

TIPOPILS CL33

Italian Pilsner	€	8,00

Klanbarrique Limido Comasco (CO)

PADOSE' CL75

Metodo classico	€	25,00

CHAMPAGNE

A. R. Lenoble Vallée da La Marne

CHAMPAGNE BRUT NATURE DOSAGGIO ZERO

Chardonnay, Pinot Noir € 85,00

Pierre Gobillard Vallée da La Marne

CHAMPAGNE BRUT AUTENTIQUE

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir € 80,00

Vadin-Plateau Vallée da La Marne

CHAMPAGNE DOSAGGIO ZERO RENAISSANCE

Pinot Meunier € 90,00

Robert Moncuit Côte des blancs

CHAMPAGNE PERPETUELLE EXTRA BRUT

Chardonnay € 95,00

R. L. Legras Côte des blancs

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Chardonnay € 105,00

VINI BIANCHI MARCHE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Pievalta Maiolati Spontini (AN)
TRE RIPE 2019
Verdicchio € 20,00

Pievalta Maiolati Spontini (AN)
SAN PAOLO 2019
Verdicchio € 40,00

La Staffa Staffolo (AN)
LA STAFFA 2021
Verdicchio € 22,00

La Staffa Staffolo (AN)
RINCROCCA 2019
Verdicchio € 40,00

La Staffa Staffolo (AN)
SELVA DI SOTTO 2017
Verdicchio € 90,00

Fattoria Nanni Apiro (MC)
ORIGINI 2019
Verdicchio € 28,00

VERDICCHIO DI MATELICA

Gagliardi Matelica (MC)
VERDICCHIO DI MATELICA SELEZIONE 2021
Verdicchio € 20,00

Gagliardi Matelica (MC)
MACCAGNANO 2019
Verdicchio € 30,00

Bisci Matelica (MC)
VERDICCHIO DI MATELICA 2021
Verdicchio € 20,00

Collestefano Castelraimondo (MC)
VERDICCHIO DI MATELICA 2021
Verdicchio € 28,00

Collestefano Castelraimondo (MC)
VERDICCHIO DI MATELICA 2018
Verdicchio € 32,00

ALTRI UVAGGI

Fiorano Cossignano (AP)
DONNA ORGILLA 2020
Pecorino € 28,00

La collina delle fate Fossombrone (PU)
ADAGIO 2015
Chardonnay € 40,00

Le Canà Carassai (AP)
QUIES
Passerina € 20,00

Le Canà Carassai (AP)
TORNAVENTO
Pecorino € 24,00

Il Pollenza Tolentino (MC)
BRIANELLO
Sauvignon € 21,00

VINI BIANCHI NAZIONALI

Vigneti Massa Monleale (Al)
DERTHONA 2019
Timorasso € 35,00

La Stoppa Rivergaro (PC)
AGENO 2019
Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano € 40,00

Armin Kobler Magrè (BZ)
FELD 2020
Gewürztraminer € 35,00

Manincor Caldaro (BZ)
EICHHORN 2020
Pinot bianco € 50,00

Torre dei Beati Loreto Aprutino (PE)
BIANCHI GRILLI PER LA TESTA 2019
Trebbiano € 35,00

Quintodecimo Mirabella Eclano (AV)
GIALLO D'ARLES 2020
Greco € 60,00

Calabretta Randazzo (CT)
TERRE SICILIANE 2021
Carricante € 30,00

Falkenstein Naturno (BZ)
SAUVIGNON 2019
Sauvignon € 40,00

Falkenstein Naturno (BZ)
RIESLING 2019
Riesling € 40,00

Tenuta Schweitzer Merano (BZ)
TSCHAUPP 2019
Chardonnay € 45,00

Possa Mirabella Riomaggiore (SP)

CINQUE TERRE 2021

Bosco, Albarola € 35,00

Fabian Korsic San Floriano del Collio (Go)

KORSIC 2021

Ribolla gialla € 22,00

Patrik Planer's Sudtirol - Alto Adige

PRACKFOL 2020

Sauvignon € 45,00

Kocjancic Dolina (TS)

CARSO – KRAS 2020

Vitovska € 32,00

Quintodecimo Mirabella Eclano (AV)

GIALLO D'ARLES 2020

Greco € 65,00

Quintodecimo Mirabella Eclano (AV)

GIALLO D'ARLES 2021

Greco € 60,00

VINI BIANCHI FRANCESI

Chateau Pierrail Margueron (Gironde)
BORDEAUX 2019
Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris € 40,00

Domaine Kumpf et Meyer Rosheim (Alsazia)
WESTEBERG 2017
Riesling € 70,00

Domaine de la Borde Pupillin (Jura)
FOUNDRE 'A CANON 2019
Savagnin € 60,00

Frantz Saumon Montluis-sur-Loire
MINERAL + 2020
Chenin Blanc € 60,00

Domaine des Roches Neuves Varrais (Valle della Loira)
L'INSOLITE 2021
Chenin Blanc € 60,00

Francois Carillon Puligny-Montrachet (Borgogna)
BOURGOGNE 2020
Chardonnay € 50,00

Thibaud et Michel Chevré Saumur (Valle della Loira)
CLOS DE L'ECOTARD 2020
Chenin Blanc € 50,00

Domaine Colette Gros Chablis (Borgogna)
CHABLIS 1ER CRU FORNEAUX 2020
Chardonnay € 60,00

VINI ROSATI

BOLLICINE

Il Pollenza Tolentino (MC)

A. BP ROSE' PAS DOSE' MILLESIMATO 2012

Pinot nero € 45,00

Ferrari Trento (TN)

RISERVA PERLÈ ROSÈ 2015

Pinot nero e Chardonnay € 65,00

Costaripa Moniga del Garda (BS)

VEZZOLA BRUT ROSE'

Chardonnay e Pinot Nero € 40,00

VINI FERMI

Manincor Caldaro (BZ)

LE ROSE DI MANINCOR

Lagrain, Schiava, Pinot nero € 35,00

VINI ROSSI

La lepre e la luna Montecassiano (MC)

LEPRE 2020

Montepulciano € 38,00

Gagliardi Matelica (MC)

CERESI

Ciliegiolo € 27,00

Il Pollenza Tolentino (MC)

IL POLLENZA 2015

Cabernet, Souvignon, Merlot, Petit Verdot € 95,00

Poderi San Lazzaro Offida (AP)

BORDO' 2016

Grenache € 95,00

VINI DOLCI

La lepre e la luna Montecassiano (MC)

SELVA

Vino di Visciole € 38,00

Cantina Toblino Sarche (TN)

GOLDTRAMINER 2017

Goldtraminer € 28,00

Marco De Bartoli Marsala (TP)

BUKKURAM SOLE D'AGOSTO 2020

Passito di Pantelleria € 75,00

Collestefano Castelraimondo (MC)

PASSITO 2020

Verdicchio di Matelica € 38,00

Il Pollenza Tolentino (MC)

PIUS IX MASTAI 2012

Souvignon Blanc € 50,00

DISTILLATI

Gin del Conero **GIN DEL CONERO**	€	8,00
Flor de caña Nicaragua **RUM 4 ANOS EXTRA SECO**	€	8,00
Flor de cana Nicaragua **RUM ANEJO CLASICO 5 ANOS**	€	10,00
Appleton Estate **JAMAICA RUM 12 ANOS**	€	10,00
Distilleria Quaglia Italia **GRAPPA INVECCHIATA GRINOR**	€	5,00
Distilleria Nonino Italia **ACQUAVITE D'UVA UE UVA BIANCA**	€	5,00
Busnel Francia **CALVADOS PAYS D'AUGE**	€	8,00
Johnnie Walker Scozia **BLACK LABEL 12 Y.O**	€	8,00

DEGUSTAZIONE VINI ABBINATI AI MENU :

3 calici	*€25*
5 calici	*€40*

Le annate correnti in carta potebbero subire delle variazioni.
Sarà nostra premura comunicarlo.