



ACQUA PAZZA
R I S T O R A N T E

Nessun amore è più sincero dell'amore per il cibo
George Bernard Shaw

Siamo aperti tutti i giorni della settimana
escluso la domenica a cena e Lunedì

La nostra cucina si basa su pesce pescato fresco
per questo motivo possono mancare dal menù dei piatti
che vengono sostituiti con altre preparazioni del giorno
alcune preparazioni sono effettuate con pesce
che subisce immediatamente
un procedimento di abbattimento della temperatura

Questo esercizio applica con particolare attenzione tutte le disposizioni
atte a rendere sicura la sua permanenza
Nel locale è a vostra disposizione il gel igienizzante vi invitiamo ad utilizzarlo
anche dopo aver consultato il nostro menù

L' ELENCO ALLERGENI è' presente nel libro HHCCP - ALLEGATO II Reg UE 1169/11

Menù degustazione

otto portate

Euro 80

Per cominciare

La Mericano (Bitter-Vermouth rosso-whisky Lagavulin)

con

Salmone marinato all'anice stellato cipolla rossa di medicina agrodolce confit

Antipasti

-Benvenuto della cucina

-Lomo di Baccalà al vapore, gambero rosso crudo su emulsione di pomodoro datterino crudo, fragola e avocado, gel di mango e agrumi

-Cappesante e calamaro su spinacino fresco

e patate schiacciate al limone

-Filetti di Triglia e sogliola croccanti, crema di bufala

e cima di rapa con acciughe.

(si può sostituire per tutto il tavolo una delle portate con

la degustazione di crudi di crostacei e tartare di pescato)

Primo

Tortellini di pasta fresca all'uovo con ripieno di razza e acciuga

mantecato con salsa di burro e tartufo e gel di cima di rapa

Secondo

Pescato fresco del giorno al BBQ o al forno

con patate e verdure di stagione

Dolce

Come se fosse un cremino Fiat

(cremino alla nocciola e cioccolato con frutti di bosco)

Il menù degustazione è solo per tutto il tavolo

il coperto e le bevande sono escluse

*Per cominciare
.....o finire*

- La Mericano a Bologna

Americano (Bitter-Vermouth rosso-whisky Lagavulin)

con

Salmone selvaggio marinato all'anice stellato, cipolla rossa confit agrodolce

10,00

-Il Tricheco e il carpentiere

Martini cocktail

con

Ostrica Julina Fontaneau N°2

12,00

Al marinaio non far saper quanto e buona l'acciuga con le pere

Rum Flor de Cana on the rocks

con

Acciuga del Cantabrico su pera scottata al burro salato

12,00

Antipasti

Ostriche Special Francia

-Reserve Labul rouge verten° 3 Marennnes d'Oleron

-Reserve de Fontaneau Mureau n° 2

Gillardeau Josefin num 3

5,00 cad

(le tipologie potrebbero variare secondo il mercato)

Il crudo al naturale

Degustazione di tartare di pescato selvaggio (secondo la disponibilità)
e crostacei nostrani: Mazzancolle, gamberi rossi

cannocchie e scampi, condito con olio Evo e sale Maldon

38,00

Cappesante e calamari su spinacini freschi ripassati
patate schiacciate al limone.

22,00

Lomo di Baccalà al vapore e crudità di gamberi rossi di Mazara
su emulsione di pomodorini datterino, avocado, fragola
gel di mango e agrumi.

22,00

Il fritto di calamari cacciaroli nostrani mazzancolle e zucchine.

24,00

Filetti di Triglia e sogliola croccanti, crema di bufala
e cima di rapa con acciughe.

22,00

Primi

Spaghetto Cavalieri di grano duro freddo, con caviale, limone scalogno, scampi crudi nostrani, pepe Malabar India e polvere di limone di Sorrento

38,00

Gnocchetti di patate e zucca con ragù dell'Adriatico pomodorino gold e basilico, leggermente piccante

22,00

Tortellino di pasta fresca all'uovo con ripieno di razza, e alici mantecato con salsa di burro e tartufo e gel di cima di rapa

24,00

Primo classificato della categoria tortellini creativi al Festival del tortellino 2015 a Palazzo Re Enzo Bologna

Mantecato di riso Carnaroli riserva San Massimo alla pescatora.

22,00

Gramignone di pasta fresca al torchio, con burro di Normandia acciuga del Cantabrico e capperi, canestrelli nostrani, cannocchie e asparagi freschi

22,00

Secondi

Le tipologie del pescato possono cambiare secondo la disponibilità del mercato ittico e viene elencato dal personale di sala.

Il pesce intero viene normalmente porzionato in cucina, il cliente può richiedere al personale di sala di poter visionare il pescato scelto prima e/o dopo la cottura.

Il Pescato del giorno è sempre fresco, viene proposto come singola porzione o come pesce intero a seconda delle esigenze del cliente.

*Porzione singola di pescato fresco del giorno gr 140/150
32,00*

*Grigliata di scampi nostrani e mazzancolle (provenienza mare italiano)
34,00*

*Pesce intero all'acqua pazza (pomodorini, aglio intero e capperi)
-minimo per due persone-*

*Pescato intero, cottura al forno o al BBQ con patate
e verdure miste di stagione.
da 7,00 a 9,00 al hg secondo la tipologia e la provenienza*

Desserts

*Millefoglie con crema chantilly
e scaglie al cioccolato fondente*

10,00

*Come se fosse un cremino Fiat
(cremino alla nocciola e cioccolato con frutti di bosco)*

10,00

*Il Tronchetto: biscotto al cioccolato fondente
mousse di lampone e cioccolato al latte*

10,00

Sorbetti

7,00

Gelato di crema con aceto balsamico tradizionale di Modena

9,00

Gelato di Liquirizia Amarelli

7,00

Formaggio del giorno

10,00

*Caffè della Torrefazione **Leonardo Lelli** Bologna*

3,00

Coperto e servizio

5,00

Acqua San Pellegrino e Valverde 0,75

3,00

La nostra materia prima

Ostriche e frutti di mare provenienza Francia: Ostriche e vino sas di Davide Trebbi & C. (Cattolica)

Crostacei abbattuti a bordo di Mazara del Vallo

Qualimed: Pescato nostrano dalla sicilia

Gio Mare Cesenatico : Pescato fresco, crostacei, frutti di mare nostrani di varie tipologie

Sa-ni-mar srl (Chioggia): Pesce e molluschi provenienza alto adriatico

Selecta: Prodotti dolciari e cioccolata Valrhona, caviale

Cavalieri e Fragassi: Pasta di grano duro artigianale

Riserva San Massimo: Riso autentico Carnaroli Gropello Cairoli Pavia

Az Oliveto (Benevento): Olio extra vergine d'oliva

Ciro Flagella (Castel di Sangro): Pomodoro pelati, datterino e passata

Calzoni Via Sigonio (Bo): Verdura e Frutta

Forno Calzolari Monghidoro: Pane del giorno

Gino Fabbri: Pasta sfoglia

Non solo Tortellini (Bo): Sfoglia all'uovo per nostri tortellini

Ferri Mulino : Farina Bio e Semole Mulino

Le mucche di Guglielmo Monzuno: latte

San Pellegrino e Valverde: Acqua Minerale