



Unto

GASTRONOMIA DI PESCE



I MENU' DEGUSTAZIONE



Gran Crudo

Scampo, Gambero rosso, Gambero blu di Nuova Caledonia,
Ostriche, Capasanta, Gambero viola, Carpaccio di spada , Tartare di Ombrina,
Tartare di Ricciola e Sashimi di Salmone

50,00 €

Crudo e Cotto

Selezione di crostacei, Ostrica, Tartare
e selezione di 3 cotti dello chef

45,00 €

Antipasto Il Bucaniere

6 antipasti caldi e freddi del giorno

Per garantire la migliore esperienza, il servizio degli antipasti

È previsto per l'intero tavolo
40,00€ a persona

.



LA CARTA DEI CRUDI

Ostrica base	3,00 €/pz
Ostrica Gillardeau	5,00 €/pz
Scampo	3,50 €/pz
Gambero blu Nuova Caledonia	3,50 €/pz
Gambero rosso	4,00 €/pz
Capasanta giapponese	4,00 €/pz
Gambero viola	4,00 €/pz
Tartare di Ombrina	12,00 €
Tartare di Ricciola	15,00 €
Sashimi di Salmone	12,00 €
Carpaccio di Spada	12,00 €



LA CARTA



Antipasti

Polpo, patate, tartufo e pecorino	16,00 €
Pastrami di spada, crema di avocado e arancia	14,00 €
Babà salato, mousse di scampo, zucca speziata e nero di seppia al limone	14,00 €
Insalata di mare	16,00 €
Empanadas di tonno, tzatziki e basilico	12,00 €
Baccala in tempura, mayo yuzu, insalata daikon, carote in agrodolce e polvere di alga nori	15,00 €

Primi Piatti

Spaghettoni alle vongole	14,00 €
(con aggiunta di bottarga di muggine)	17,00 €
Fregola ai frutti di mare	16,00 €
Linguina ai ricci di mare	16,00 €
Risotto zucca, gambero rosso, nocciole tostate e taleggio	22,00 €
Orecchiette alle cime di rapa, colatura di alici, crumble di pane al limone e tartare di ricciola	18,00 €
Carbonara con ventresca di tonno e guanciale croccante	18,00 €



Secondi Piatti

Ventresca di tonno e cipolla caramellata	20,00 €
Spada scottato e sanguinelli	16,00 €
Filetto di ombrina, crema di patate allo zafferano, spinaci, funghi di stagione e senape	18,00 €
Frittura del giorno	15,00 €

Dolci

Gin tonic e ostrica	7,00 €
Dolci del giorno	6,00 €

Vini Dolci

(Al calice)

Muffato Bio Bianco Toscana IGT Canneto, Toscana	5,00 €
Montefalco Sagrantino Passito DOCG Caprai, Umbria	5,00 €
“Balanubi” Zibibbo Vendemmia Tardiva Cantine Nicosia, Sicilia	5,00 €





LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI





Bianchi

Umbria

“Calicanto” Trebbiano Spoletino IGT 2024 Villa Mongalli	25,00 €
“Profano” Rosato IGT 2024 Villa Mongalli (Sagrantino)	25,00€
Grechetto IGT 2024 Castello di Corbara	20,00 €
“Orzalume” IGT 2024 Castello di Corbara (Grechetto e Sauvignon blanc)	32,00 €
“Iacopone” Grechetto di Todi DOC 2024 Iacopo Paolucci	25,00 €
“Baciafemmine” Rosato IGT 2024 Iacopo Paolucci (Sangiovese e aleatico)	25,00€
“Estolo” Grechetto Gualdo Tadino IGT Alfaprivantivo	20,00 €
“3 Bianco” Trebbiano spoletino IGT Bartoloni	25,00 €

Marche

“Opere” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2023 Federico Mencaroni	25,00 €
--	---------



Toscana

“Paguro” Bolgheri Vermentino DOC 2024 La Cipriana (Vermentino)	30,00 €
“Ansonica” DOC Costa dell’Argentario Formiche (Ansonica)	40,00 €
“Integrale” IGT Costa Toscana La Cipriana (Ansonica)	48,00 €

Friuli

Ribolla Gialla Il Collio Friuli Grave DOC 2024 Pighin	30,00 €
Sauvignon Friuli Grave DOC 2024 Pighin	23,00 €
‘ Bratje’ Friuli Grave DOC 2024 Komjanc Alessio	30,00 €
Pinot Grigio Friuli Grave DOC 2024 Komjanc Alessio	27,00 €
Ribolla Gialla Friuli Grave DOC 2024 Pighin	23,00 €

Friuli

“Lugana” DOC 2024 Cantina Bulgarini (Turbiana)	28,00 €
--	---------



Trentino Alto Adige

“Cosmas” Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2023 Tenuta Kornell	26,00 €
“Eich” Pinot Bianco Alto Adige DOC 2023 Tenuta Kornell	26,00 €
“Damian” Gewustraminer Alto Adige 2024 Tenuta Kornell	26,00 €

Puglia

“Tramari” Rosè IGT Salento 2024 San Marzano (Primitivo)	25,00 €
---	---------

Campania

“ Vigna Serrone” Greco di Tufo DOCG Riserva 2022 Cantine di Marzo	32,00 €
--	---------

Sicilia

“Lenza di Munti” Etna Bianco DOC '22 Cantine Nicosia (Carricante e Cataratto)	25,00 €
“Fondo Filara” Grillo Bio DOC '23 Cantine Nicosia	25,00 €
Etna Rosato Doc 2024 Cantine Nicosia (Nerello ,Mescalèse)	25,00€
“ Carricante” Etna Bianco Terre di Sicilia Vivera	30,00€



Veneto

“ Soave” Classico DOC Inama	25,00 €
“ Chardonnay ” 2023 IGT Inama	25,00 €
“ Vulcaia ” Sauvignon Blanc 2023 IGT Inama	30,00 €

Piemonte

“Tistin” Roero Arneis DOCG 2024 Marziano Abbona	24,00 €
“Cinerino” Langhe Bianco DOC 2023 Marziano Abbona (Viognier)	35,00 €
“Derthona” Colli Tortonesi Timorasso La Colombera(Timorasso)	35,00 €

Vini Esteri

Francia

“Bourgogne de Blanc” Chardonnay Pardon&fils	30,00 €
“Les Perruches” Chenin o pineu de la Loire Domaine de la guilloterie	28,00 €

Slovenia

“ <u>Souvignon</u> ” Souvignon 2021 Volja Hias	28,00 €
---	---------



Bollicine

Veneto

“IcyBubbles” Extra dry Il Colle (Glera)	18,00 €
“Rive di Rua” Prosecco Superiore Extra Brut Il Colle	25,00 €
“Rosè” Prosecco Superiore Extra dry Il Colle	25,00 €

Lombardia

“Note di Agosto” Rosè Extra Brut Metodo Classico Alessio Brandolini (Pinot Nero)	28,00 €
“Luogo di Agosto” PasDosè Metodo Classico DOCG Alessio Brandolini (Pinot Nero)	28,00 €

TrentoDoc

Revi Brut Millesimato DOC (Chardonnay, Pinot nero)	36,00 €
Revi Brut Rosè Millesimato DOC (Chardonnay, Pinot nero)	40,00 €



Franciacorta

Elisabetta Abrami Brut DOCG

(Chardonnay, Pinot nero)

38,00€

Elisabetta Abrami Satèn DOCG

(Chardonnay)

45,00€

Elisabetta Abrami Rosè DOCG

(Pinot nero, Chardonnay)

45,00€

“Disobbedisco” Blanc de Noir DOG Extra Brut

Majolini (Chardonnay, Pinot nero)

65,00 €

Crémant

Crémant D’alsace Brut Cattin

35,00 €

Crémant Alsace Brut Cattin Rosè

35,00 €

Champagne

Cuvée Prestige Taittinger Champagne Brut

70,00 €

Cuvée Reserve Champagne Remi Massim

55,00 €

Board de Marne Champagne Brut Tristan

75,00 €

