

Menu à la carte

minimo 2 portate per persona

- 22 Lattuga
il suo estratto | **senape** | **formaggio** faggeta di Camporbiano | **acciuga**
- 23 Uovo al Purgatorio
uovo | **pomodoro** | **pane**
- 24 Finferli
mais | **koji** | **siero**
- 24 Dentice
alla **mugnaia** | broccolo affumicato | erbe
- 23 Lampredotto di Calamari
lampredotto | **calamari** | garum di **calamari** | **panino** | salsa verde
- 25 Casoncelli
burro | colatura di **alici** | **scampo** | **bisque**
- 24 Spaghetto
all'assasina di verdure | **fave** | **piselli** | pomodoro | **jus vegetale**
- 25 Risotto
peperone | **robiola di Roccaverano** | olio alla cenere
- 24 **Agnolotti**
salsiccia | **cozze** | **trebbiano**
- 28 Vegetali
"il soffritto" di carote | **sedano** | cipolle | **gelato** all'olio
- 36 **Pescato**
in **zimino** | gelsi acerbi | portulaca alla brace
- 36 Agnello
vongole | prezzemolo | salicomia
- 38 Piccione
in **crosta** | salsiccia di **seppia**
- 36 Controfiletto di Manzo
melanzane in variazione | pomodoro

*i caratteri in **grassetto** contengono allergeni

Menu à la carte

minimum 2 courses per person

- 22 Lettuce
mustard | faggeta **cheese** from Camporbiano | **anchovy**
- 23 Egg ' in Purgatorio'
egg | **tomato** | **bread**
- 24 Finferli **Mushrooms**
mais | **koji** | **whey**
- 24 Red Snapper
meunière sauce | smoked broccoli | fresh herbs
- 23 Squid's Lampredotto
lampredotto | **squid** | **squid** garum | **bun** | salsa verde
- 25 Casoncelli
butter | **anchovy** sauce | **langoustine** | **bisque**
- 24 Spaghetto
"all'assasina" with vegetables | **green beans** | **peas** | tomato | **vegetables jus**
- 25 Risotto
bell pepper | burnt herb oil | **Roccaverano's robiola**
- 24 **Agnolotti**
mussels | sausage | **trebbiano**
- 28 Vegetables
carrots | **celery** | onions | **olive oil ice crem**
- 36 **Catch of the day**
in **zimino** | unripe mulberries | burnt portulaca
- 36 Lamb
salicomia | **clams** | parsley
- 38 Pigeon
pigeon **wellington** | cuttlefish
- 36 Beef rib-eye
tomato | **eggplants**

***bold characters** contain allergens

Menu degustazione – Tasting menu

SOFRA – 5 Portate

Lattuga
Finferli
Riso
Agnello
Dolce
90

AJKA – 7 Portate

Dentice
Lampredotto di Calamari
Ditalino
Agnolotto
Pescato
Piccione
Dolce
110

Wine pairing

su richiesta | on request
SOFRA – 5 pairing 50
AJKA – 7 pairing 70



Orari

Pranzo - Lunch
12:00 – 14:30

Cena – Dinner
19:00 – 22:00

Giovedì – Chiuso
Thursday – Closed

discover for more
www.ristorantesanmartino26.it
[@sanmartino26official](https://www.instagram.com/sanmartino26official)