



Sirocco fa parte del progetto dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food;
L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono

www.fondazione Slow Food.it/alleanza



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

www.fondazione Slow Food.it/presidi

Produttori dei presidi di Slow Food:

- Mora romagnola: azienda agricola Zavoli
- Bottarga di Orbetello: cooperativa pescatori di Orbetello
- Colatura di alici di Cetara: Nettuno
- Capperi di Salina: Gaetano Marchetta Malfa (ME)

Informazioni per i nostri ospiti:

- Usiamo e garantiamo pesce fresco dai mercati ittici locali ma non solo. Alcuni tipi di pesce nei periodo di "magra" potrebbero essere surgelati ma della migliore qualità.
- I nostri piatti e preparazioni possono contenere tracce di allergeni, consigliamo di chiedere informazioni al personale di sala al riguardo.

Per conoscere meglio il progetto Sirocco
ristorantesirocco.it

Antipasti

- Ostriche € 2,50 cad
- Alici marinate in casa, radicchio, pecorino di fossa di Sogliano € 9,00
- Lumachine di mare, ricetta di famiglia € 10,00
- Seppie coi piselli salentini € 12,00
- Degustazione antipasto bianco € 20,00
- Degustazione di antipasti crudi di pesce secondo il pescato € 28,00
- Lonza di Mora romagnola stagionata in casa al sale di Cervia, acetosa, saba € 11,00

Primi Piatti

- Capellacci di zucca e ricotta dei pastori, al burro e acciughe con colatura di Cetara € 13,00
- Tagliolini di grani antichi al ragù di bovino romagnolo e mora romagnola € 11,00
- Riso ferrarese al nero di seppia (min. 2 pers) € 12,00 cad
- Spaghettoni Cavalieri alle vongole con bottarga di Orbetello e stridoli € 13,00

Conforni

- Radicchi con cipolla € 4,00
- Patate fresche fritte € 3,80
- Verdura ripassata in padella € 5,00

Pane, piadine, salse fatte in casa da noi

Secondi

- Piccione locale in porchetta € 17,00
- Brodetto di pesce alla Bellariense € 15,00
- Grigliata di pesce alla brace (min. 2 pers) € 25,00 cad
- Costata di bovino razza romagnola alla brace € 21,00
- Anguilla in pineta € 16,00
- Fritto di pesce € 14,00
- Piada con sardoncini e radicchi con cipolla € 10,00
- Spiedini di pesce alla brace € 15,00

Dessert

- Cremino € 6,00
- Zuppa Inglese € 4,50
- Tiramisù € 4,50

Chiedici per altri dolci

- Coperto e servizio € 2,50

Bevande

- Acqua naturale/frizzante in bottiglia (0,75L) € 2,50
- Bibite in bottiglia € 3,50
- Birra piccola artigianale alla spina € 3,50
- Birra media artigianale alla spina € 5,00
- Vino della casa mezzo litro € 4,00
- Vino della casa litro € 7,50
- Quartino di vino € 2,50
- Amari € 3,50
- Caffè € 1,50

Per vini e birre consulta la carta dedicata