

Alcuni dei progetti di Sirocco

- **PROGETTO PESCE GIUSTO:**
non utilizziamo stock ittici sovrasfruttati o in via di estinzione come tonno, spada, salmone, gamberi
- **PROGETTO LA TERRA TREMA:**
inserimento di ingredienti dalle aziende agricole colpite dal sisma
- **PROGETTO GRANI ANTICHI:**
collaboriamo con diversi mugnai per riportare al utilizzo in cucina di varietà di frumenti e farine andate in disuso
- **PROGETTO FILIERA CORTA:**
per un utilizzo di più materie possibili provenienti dal territorio locale
- **PROGETTO CANAPA IN ROMAGNA:**
un tempo largamente utilizzata localmente, collaboriamo con Romagna canapa per il recupero a livello culinario



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
- Vitello razza romagnola: azienda agricola Zavoli
- Bottarga di Orbetello: cooperativa pescatori di Orbetello
- Colatura di alici di Cetara: Nettuno
- Capperi di Salina: Gaetano Marchetta Malfa (ME)
- Pecorino dei Monti Sibillini: azienda agricola Angeli

Informazioni per i nostri ospiti:

- Usiamo e garantiamo pesce fresco dai mercati ittici locali ma non solo. Alcuni tipi di pesce nel 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

- Alici marinate in casa, pecorino dei Monti Sibillini a latte crudo 🌻, fave € 10,00
- Ostriche, mandorle pugliesi, mela € 13,00
- Il pane e le cozze € 12,00
- Polipo, patate, ceci di Zollino, salicornia € 13,00
- Degustazione di antipasto bianco € 20,00
- Degustazione di antipasto crudo di pesce € 28,00
- Lumachine di mare al sugo € 11,00
- Vitello razza romagnola 🌻, maionese alla colatura di alici di Cetara 🌻, capperi di Salina 🌻 € 13,00

Primi Piatti

- Spaghettoni Cavalieri alle vongole con bottarga di Orbetello 🌻 e stridoli € 13,00
- Strozzapreti al grano arso, sgombro, piselli € 12,00
- Cappellacci al formaggio di fossa di Sogliano, barbabetola, colatura di alici di Cetara 🌻 € 13,00
- Tagliolini di grani antichi, al ragù di Mora romagnola 🌻 e bovino razza romagnola 🌻 € 11,00

Conforni

- Radicchi con cipolla € 4,00
- Patate fresche fritte € 3,80
- Misticanza di primavera, aceto balsamico di Modena igp € 5,00

Pane, piadine, salse fatte in casa da noi

Secondi

- Piada con sardoncini e radicchi con cipolla € 10,00
- Spiedini di pesce alla brace € 15,00
- Fritto di pesce € 14,00
- Anguilla in pineta € 16,00
- Sarda tra scapece e carpione con pistilli di zafferano del Montefeltro € 13,00
- Grigliata di pesce alla brace (min. 2 pers) € 25,00 cad
- Costata di bovino razza romagnola 🌻 alla brace € 21,00
- Il raccolto di canapa e il galletto € 13,00

Fine pasto

- Degustazione di formaggi, mieli biologici locali € 12,00
- Nocciole piemontesi, crema, pan di spagna al cacao € 6,00
- Zuppa Inglese € 4,50
- Tiramisù € 4,50
- Meringata alle fragole € 6,00

Chiedici per altri dolci

- Coperto, servizio, pane al lievito madre € 2,50

Bevande

- Acqua naturale/frizzante in bottiglia (0,75L) € 2,50
- Bibite in bottiglia € 3,50
- Birrificio dell'Eremo alla spina (0,3) € 4,00
- 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