

## 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 aziende agricole locali per il recupero a livello culinario
- **PROGETTO CARNE LIBERA:**  
selezioniamo solo carne da allevamenti estensivi con particolare attenzione al benessere animale, alla sua alimentazione, e libera da antibiotici



Alleanza Slow Food  
dei Cuochi

**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](http://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](http://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
- 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 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](http://ristorantesirocco.it)

## Antipasti

- Alici marinate in casa, pecorino a latte crudo dei Monti Sibillini 🍄, finocchio € 10,00
- Polipo, patate, ceci neri salentini € 13,00
- Lumachine di mare al sugo € 13,00
- Fava di Zollino, cicoria e formaggio di fossa € 10,00
- Sarda tra scapece di zafferano del Montefeltro e carpione € 10,00
- Degustazione di antipasto bianco € 20,00
- Crudo di mazzancolle, quasi alla pizzaiola € 15,00
- Tartara di cefalo, squaquerone, mandorle pugliesi e limoni fermentati € 15,00
- Vitello razza romagnola 🍄, maionese alla colatura di alici di Cetara 🍄, capperi € 13,00

## Primi Piatti

- Spaghettoni Benedetto Cavalieri, vongole, bottarga di Orbetello 🍄 e stridoli € 13,00
- Cappellacci alla zucca, formaggi del pastore, tartufo (+ tartufo secondo quotazione di mercato) € 13,00 +
- Tagliolini al ragù bianco di bovino di Razza romagnola 🍄 e Mora romagnola 🍄 con verza e parmigiano vacche bianche modenesi bio\* 🍄 € 11,00
- Maltagliati, sgombro, fagioli con pomodori d'inverno € 13,00

## Secondi

- Piada con sardoncini, radicchi e cipolla € 10,00
- Spiedini di pesce alla brace € 15,00
- Fritto di pesce € 14,00
- Anguilla in pineta alla saba € 16,00
- Grigliata di pesce alla brace (min. 2 pers) € 25,00 cad
- Costata di bovino Razza romagnola 🍄 € 23,00
- Piccione, funghi, canapa € 16,00
- Seppia scottata, il suo nero e piselli nani di Zollino € 14,00

## Conforni

- Radicchi con cipolla € 4,00
- Patate fresche fritte € 3,80
- Erbe ripassate € 5,00

## Menù Degustazione

Si richiede la partecipazione di tutti i commensali

- Aperitivo
- Polipo, patate, ceci salentini
- Maltagliati allo sgombro, fagioli e pomodori d'inverno
- Spiedini di pesce alla brace
- Pre dessert
- Pan di Spagna al cacao, crema agrumata, nocciolata di nocciole piemontesi igp, nocciole igp tostate € 45,00
- 4 calici di vino da noi selezionati in abbinamento € 16,00

## 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

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

Pane, piadine, salse fatte in casa da noi - Per vini e birre consulta la carta dedicata