

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



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
- 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

Degustazione di antipasto bianco	20
Tartara di cefalo, limone, olio di canapa, squaquerone	14
Cocktail di gamberi duepuntozero	14
Polipo, patate, ceci neri salentini	13
Seppia scottata, il suo nero, pisello nano di Zollino	14
Alici marinate in casa, formaggio di fossa, finocchio	11
Lumachine di mare al sugo, famiglia Gasperoni	11

Primi Piatti

Spaghettoni Benedetto Cavalieri con stridoli, vongole, bottarga di Orbetello 🍷	14
Tagliolini di grani antichi, al ragu' bianco delle romagnole 🍷 con parmigiano e asparagi	12
Strozzapreti di Senatore Cappelli con ricotta del Buon pastore bio, cozze, zafferano del Montefeltro, timo	13
Riso riserva San Massimo, seppia, pomodoro	12

Secondi

Grigliata di pesce alla brace (min.2 pers.)	cad 25
Costata di bovino romagnolo 🍷 alla brace con contorno	25
Anguilla in pineta	16
Spiedini di pesce alla brace	15
Fritto misto di pesce	15
Piada con sardoncini, radicchi, cipolla	10

Conforni

Radicchi con cipolla	4
Patate fresche fritte	3,80
Erbe ripassate in padella	5

Menu' Degustazione

Si richiede la partecipazione di tutti i commensali

Alici marinate, formaggio di fossa, finocchio	38
Lumachine di mare al sugo	
Riso riserva San Massimo, seppia, pomodoro	
Spiedini di pesce alla brace	
Dessert a scelta	
comprensivo di acqua, coperto, caffè	

Bevande

Acqua naturale/frizzante (0,75 cl)	3
Bibite in bottiglia bio	3,50
Birra artigianale alla spina	4
Vino della casa mezzo litro	4
Vino della casa quarto di litro	2,50
Vino della casa litro	7,50
Distillati	3,50/5
Caffè	1,50