

# GLI OSTINATI

TRABOCCO MUCCHIOLA \* RESTAURANT

# menu

I Trabocchi sono opere di ingegno e di coraggio che gli uomini di queste terre hanno realizzato per sfidare il mare. Contadini, agricoltori, ma prima di tutto persone che con lungimiranza e ostinazione oggi ci regalano la magia di potervosipitare. Abbiamo immaginato questo trabocco come un posto capace di restituirvi un ricordo meraviglioso. La nostra cucina segue i ritmi della natura e oltre a variare secondo il pescato giornaliero o la raccolta dei campi, segue i tempi di un servizio calmo a favore della dovuta ricercatezza. Se sei qui, sei un po' ostinato anche tu, quindi accomodati e goditi tanto la bellezza dellanatura, quanto il percorso gastronomico che abbiamo pensato per te.

Orario 13:00 - 15:00 | 20:00 - 22:00  
Chiusi il Martedì  
Info e Prenotazioni +39 347 543 3580

## Percorso degustazione 6 portate | Six-course tasting menu

### Pranzo | Lunch

*Baccalà marinato*  
Marinated cod

*Pancotto ai frutti di mare*  
Baked seafood bread

*Spaghetto con vongole,  
bottarga, limone e mandorla*  
Spaghetti with clams, roe,  
lemon and almond

*Sagne, fagioli e cozze*  
Sagne with beans and mussels

*Ricciola in dolceamaro*  
Amberjack in sweet and bitter

*Sisa di Venere*  
Tipical dessert

70,00

### Cena | Dinner

*Baccalà marinato*  
Marinated cod

*Torcinello e scampo*  
Torcinello with scampo

*Pancotto ai frutti di mare*  
Baked seafood bread

*Spaghetto aglio, olio  
e peperone dolce di Altino*  
Spaghetti with garlic, evo oil  
and sweet Altino pepper

*Ricciola in dolceamaro*  
Amberjack in sweet and bitter

*Sisa di Venere*  
Tipical Dessert

70,00

### Portata Extra | Special Dish

*Scampo Tonic* 12,00  
Scampo marinato al gin, scottato e servito con uno shot di gin tonic

### Selezione di Gin | Gin's Selection

*592 GIN BOTTANICO* 6,00  
Prodotto e imbottigliato in Abruzzo da Scuppoz, in questo gin le principali botaniche utilizzate in distillazione sono ginepro, yuzu, foglie di tè verde, arancio, limone, rosmarino e coriandolo. Aromaticità persistente.

*GIN PRIMO* 6,00  
Il gin al sale di Romagna nasce dal mix di acqua, alcol di cereali, distillati da piante aromatiche e un pizzico di sale di Romagna. Le principali botaniche utilizzate, lavorate entro 24 ore dalla raccolta, sono ginepro, erba luigia, lavanda, santolina cenere.

*BIG GINO* 6,00  
Big Gino è un dry gin artigianale 100% italiano. Partendo da una base alcolica di grano di altissima qualità, viene prodotto con un cold-compound di tre botaniche naturali: ginepro, pomelo e bacche di pimento

*Percorso degustazione dei Gin* 15,00  
Tre gin in sequenza di degustazione, accompagnati da un cicchetto della cucina

*Genziana dell'Eremo* 3,00  
*Ratafià dell'Eremo* 3,00  
*Genziana assoluta Scuppoz* 4,00  
*Ratafià Scuppoz* 4,00  
*Caffé* 2,00

Il Percorso è per l'intero tavolo | Menu bambini fino a 12 anni Euro 40,00 | Sono esclusi i vini e altro che si può ordinare alla carta | Per gli allergeni chiedere la lista al personale  
The menu is for the entire table | Menu for children up to 12 years Euro 40,00 | Wines and others indicated in the menu order are excluded | For allergens ask the dining room staff for the book