

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