

À LA CARTE

IL CLANDESTINO

Dall'apertura del Clandestino, nel luglio del 2000, nasce il SUSCI, ovvero un modo innovativo di reinterpretare il pesce crudo, che partì come imitazione dell'idea tradizionale del sushi giapponese, per diventare più tardi un vero e proprio studio indipendente, dove ogni anno un nuovo tema mi ispira piatti tendenti al crudo. Dal 2019, inoltre, ho ridotto dell'80% l'uso di tonno rosso a favore del tonno bianco o alalunga per dare un messaggio che possa essere seguito.

6 OSTRICHE CONCAVE

fine binic (14)

20,00 euro

2000 | IL GIOCO DEL TONNO

bresaola, crudo, tataki e ventresca (4, 9, 10)

25,00 euro

2019 | (TRA) FILLIDE E ACAMANTE

tonno bianco fritto, poco cotto, panure ai pistacchi, salsa di mandorle, foglie di senape (1, 4, 8, 10)

20,00 euro

2021 | ETÀ DELLA PIETRA

pagro, orzo e farro spezzato agrodolce, zucca gialla e sedano (1, 4, 6, 9, 11)

24,00 euro

2002 | PIZZETTA

con sgombro, burrata e pomodorini (1, 4, 7)

16,00 euro

2018 | THOR

king Crab, pastinaca fermentata e pesto di alghe (2, 7)

30,00 euro

2000 | CAPESANTE BRUCIACCHiate

con purea di patate emulsionata all'olio extravergine (7, 14)

26,00 euro

À LA CARTE

IL CLANDESTINO

2001 | **POLENTINA AI FRUTTI DI MARE**

cotti e crudi, salsa al prezzemolo (2, 14)

16,00 euro

2013 | **LASAGNETTA AL SALMONE**

polvere di yuzu, maionese di rapa rossa, salsa al cocco e lime (1, 4, 7)

16,00 euro

2021 | **ETÀ DEL RAMEN**

ricciola affumicata, brodo di granchio e anice stellato, Spinosini, uovo di quaglia (1, 2, 3, 4, 6, 7, 10)

24,00 euro

2014 | **MURAKAMI**

sgombro arrostito marinato nel miso, melanzana frita, purè al lime,

salsa di bucce d'arancia (4, 6, 7)

22,00 euro

2021 | **LOPHIUS**

rana pescatrice, salsa di funghi fermentati, melanzana e polvere di ginepro (1, 4, 6, 7)

30,00 euro

2017 | **CORTE D'ESTE**

anguilla fumante con sentori di alloro, leggermente speziata,

carpione, salsa di cavolfiore e succo d'uva (1, 4, 6)

28,00 euro

2019 | **BACCALÀ**

salsa di peperoni arrostiti, melanzane, malva, cipolla agrodolce,

polvere di cucunci, mandorle e uvetta (4, 6, 7, 8)

28,00 euro

Coperto e pane 5,00 euro

I DOLCI

IL CLANDESTINO

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE

grissini, sale di Cipro ed olio alle clementine (1, 3, 7)

8,00 euro

MOUSSE DI CAPPUCCINO

con lingue di gatto (1, 3, 7)

8,00 euro

CASSATA ALL'ITALIANA

con salsa lamponi (7, 8)

8,00 euro

SPUMA DI YOGURT

fragole e confettura (7)

10,00 euro

TIRAMI SU

con il pane del giorno prima, gelato al caffè e gelatine al Borghetti (1, 3, 7)

10,00 euro

TORTINO CALDO

con il cuore di nocciola e gelato allo zenzero, latte di sesamo nero (1, 3, 7, 8, 11)

10,00 euro

DISGELO

gelato al kefir, granita di Cedronic, mousse al lampone,

frutti di bosco e streusel al topinambur (1, 3, 7)

10,00 euro