



L'autorevole portale americano EATER scrisse nel marzo 2019, citando ristoranti come Maiden Lane di New York City ed enoteche come Haley Henry a Boston o Hayden di Los Angeles:

Il pesce in lattina non è più solo un souvenir portoghese. È nel menu.

“Sardine in olio d’oliva, sgombri in brodo o cozze in agrodolce presentati senza pretese in una scatola aperta per mostrare che, come il caviale, non ha bisogno di ulteriori manipolazioni. Il pesce in scatola è comprensibilmente un alimento base per i ristoranti che si ispirano ai Paesi della penisola iberica, produttori delle conserve marine premium. I frutti di mare in scatola sono anche un accompagnamento naturale per il vino naturale, dato il modo in cui i sapori salati e grassi del pesce si abbinano ai vini spesso più acidi.”

Ci siamo anche noi, buona serata con i nostri vini e le nostre conserve!

Misto formaggi con marmellata e cotognata 14/26

Misto salumi 14/26

Misto formaggi e salumi 14/26

Roastbeef con giardiniera 15

Tartare di tonno e mango 16

Tartare di manzo “a proprio condimento” 16

Tartare veggy 8

Gazpacho estivo del mercato 8

Acciughe del Cantabrico selezione oro con burro di Normandia 14

Cochos (guance di merluzzo) di Asturias con ceci bio 22

Sardine portoghesi premium 12

Cozze in agrodolce 12

Calamaretti ripieni di ragù 14

Cannolicchi portoghesi premium 15

Polpo di Oporto 14

Baccalà in the summer 15

Torta del giorno 8

Babà di Cristian 7

Acqua 2/3

Caffè 2

