

Sorsi e Morsi

Restaurant

Sabaudia



NOTE INTRODUTTIVE E CURIOSITA'...

Sorsi e Morsi nasce nel 2014 da un'idea di Claudio e Federica rispettivamente Chef e Pastry Chef, non ché proprietari del Ristorante. Decidono di affrontare questo percorso iniziando da un semplice Bistrot. Grazie all'impegno, al lavoro, alla passione e alla continua ricerca e scelta accurata di Prodotti di Altissima Qualità, sono arrivati ad essere un Ristorante conosciuto in tutto il litorale Laziale, che serve esclusivamente pesce di alta qualità. Il Menù, che cambia spesso in base alla stagionalità, non è propriamente il classico menù con i classici antipasti, i soliti primi e così via....Ma è un concetto di un nuovo mangiare, dove un antipasto può essere un secondo e viceversa.....liberi di scegliere con cosa iniziare e con cosa finire...

BUON APPETITO E GRAZIE PER AVERCI SCELTI

****SERVIAMO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE PESCE PESCATO PRODOTTO DEL NOSTRO MARE****

ATTENZIONE

***** SE SIETE ALLERGICI A QUALCHE PRODOTTO**

CONSULTATE LISTA ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA

* Indica che il prodotto potrebbe essere stato abbattuto al fine della bonifica del prodotto stesso, come da normativa vigente Reg. 853/04, allegato III, sez. VII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3. Per tutelare la SALUTE del consumatore i prodotti crudi e marina sono stati sottoposti a bonifica tramite processo termico di

- 20°C per almeno 24 ore.

Servizio interno € 1,50 p.p. Esterno € 2,00 p.p.

Acqua in Vetro (San Benedetto- Nepi) € 4

Acqua in vetro 0,50 (Ferrarelle – Natia) € 2,50

Per iniziare bene...

- I NOSTRI CRUDI DI OGGI -

- our daily raw fish -

Piazza Oberdan 19-21-23 04016 Sabaudia Lt Tel.+39.0773.51.54.68 Cell. 338.91.73.298

www.sorsiemorsirestaurant.com sorsiemorsisabaudia@gmail.com  

Sorsie Morsi

Restaurant

- SECONDO DISPONIBILITA' E STAGIONALITA' -

- * Ostriche Le Fine Binic Nord Bretagna € 4 cad.
- * Gambero Rosso Moscow Mule € 15
(gambero rosso locale marinato in wodka,granita di lime,zenzero,cetriolo)
(red shrimps ,wodka,lime,ginger,cucumber)
- * Tartare di tonno al fiore di zucca croccante € 16
(crudità di pescato,fiore di zucca,ricotta di bufala,estratto di pomodoro alla vaniglia)
(fish of the day,pumpkin flore,cheese,tomato,vanilla)
- * Mosaico di pesce € 20
(crudità di salmone bio,gambero locale,carpaccio di pescato,pesto di rucola,scarola,pomodori confit,maionese ai crostacei)
- * Tempura di Ostrica € 14
(Ostrica in tempura, spuma di patate,scalogno caramellato e albicocche)
- * Percorso di Crudi 6 portate (minimo x 2 persone) € 30 cad.
- * Percorso di Cotti 6 portate (minimo x 2 persone) € 25 cad.
- **I PERCORSI SONO A DISCREZIONE DELLO CHEF E A SECONDA DELLA STAGIONALITA E DISPONIBILITA'

Buon Appetito

- antipasti / started -

* L'ANATRA SANTISSIMA (carne)

(petto d'anatra,capesante,salsa di rabarbaro)

(duck breast,scallop rhubarb sauce)

Piazza Oberdan 19-21-23 04016 Sabaudia Lt Tel.+39.0773.51.54.68 Cell. 338.91.73.298

www.sorsiemorsirestaurant.com sorsiemorsisabaudia@gmail.com  

Sorsie Morsi

Restaurant



* PARMIGIANA DI PONZA

(Alici, melanzana bruciata, spuma di bufala, gelato al basilico)

(anchovies, eggplant, cheese, basil))

€ 13

* CUBO DI SALMONE

(salmone bio, panatura di erbe, granita alle mandorle, guacamole, arancia)

(bio salmo, herbs, almonds ice, guaca mole, orange)

€ 16

* FISH HOTDOG

(pane di nostra produzione, calamaro, maionese alle ostriche, salsa di lamponi e zenzero)

(scallops, passion sea asparagus, vegetables, apple)

€ 15

* MILLEFOGLIE DI BACCALA'

(sedano rapa, baccalà mantecato, vellutata di ceci freschi, sashimi di baccalà, pomodorini

confit, sorbetto al pomodoro giallo) - (celeriac, cod fish, chickpeas, raw

codfish, tomatoes, yellow tomatoes ice cream)

€ 16

PRIMI ESPRESSI (attesa 10/15 min.)

* RAVIOLO VERDE (carne nostra produzione)

(raviolo di nostra produzione ripieno di parmigiano 36 mesi, prosciutto croccante, spuma di patate, verdurina croccante)

(raviolo, parmigiano cheese, cruncy ham potatoes sauce, vegetables)

Piazza Oberdan 19-21-23 04016 Sabaudia Lt Tel.+39.0773.51.54.68 Cell. 338.91.73.298

www.sorsiemorsirestaurant.com sorsiemorsisabaudia@gmail.com  

Sorsie Morsi

Restaurant

Sabaudia
€ 18

* SPAGHETTORO AGLIO-OLIO E COZZE

(spaghetto Verrigni,cozze,vellutata di rapa,nduja,lime)

(musseles,turnip mousse,nduja,lime)

€ 13

* RAVIOLO BLACK'N'WHITE (nostra produzione)

(ripieno di patate affumicate,agrumi,vongole aglio ,crumble di pomodori)

(raviolo,smoked potatoes,clams,crumble tomatoes)

€ 16

* RISOTTORO

(RisoGazzani alla carbonara di mare,bottarga di muggine,palamite affumicato)

(rice,bacon pop corn,eggs,mullet bottarga,smoked fish)

€ 18

* FETTUCCIA NEGRAMARO (nostra produzione)

(caffè,riccio di mare,straciatella di bufala)

(pasta,coffe,sea urchin,cheese)

€ 20

- SECONDI -

* UNO STINCO DI SANTO (carne)

(stinco vitello cotto a bassa temper.18 ore,vellutata di lenticchie,patate,gelatina di pesce)

(veal shank coke at low temperature,lentils,potatoes)

€ 20

Sorsie Morsi

Restaurant

* TONNO ALLA WELLINGTON

(tonno,fillo pasta,prosciutto crudo,funghi,spuma di patate,chutney di carote)

(tuna ,ham,potato mousse,carrots chutney))

€ 22

* TRANCIO DI PESCATO LOCALE (a seconda stagionalità)

(pescato del giorno,spuma di sedano rapa,gelatina di lamponi,patate,gelato alla salvia)

(fish of the day,celeriac,raspberries,potatoes,sage,icecream)

€ 18

* CANNOLO DI PESCATO (a seconda stagionalità)

(pescato del giorno,melone,maionese al sedano,chutney di arancia e riduzione di Barolo)

(fish of the day,melon,mayonnaise,celery,orange chutney,wine cream)

€ 18

"RAVIOLO" BIANCO ROSSO E VERDONE

(calamaro,straciatella di bufala,pomodoro confit,cicoriotta croccante e gelato di piselli)

(squid,cheese,tomato,vegetables,peas ice cream)

€ 20

CONTORNI

- A SECONDA DELLA STAGIONALITA' E DISPONIBILITA' -

VERDURE BIO RIPASSATE

(seasoned organic vegetables.onion,oil)

Sorsie Morsi

Restaurant

Sabaudia
€ 6

INSALATA FINOCCHI, ARANCIA E POLVERE DI OLIVE

(fresh vegetables)

€ 5

PATATE AL FORNO

(baked potatoes)

€ 5