

ANTIPASTI



TARTARE DI TONNO ROSSO° (7,4,1)

VELLUTATA DI CAROTE GIALLE, ZENZERO, LIME, AVOCADO E RISO NERO
SOFFIATO

€ 13

POLPA DI CAPPESANTE° (7,9,14)

CREMA DI ZUCCA, BATONNET DI SEDANO VERDE E POLVERE DI LIQUIRIZIA

€ 13

BACCALÀ DISSALATO (2,4)

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO,
BERGAMOTTO E BASILICO

€ 12.

ACCIUGHE DEL CANTABRICO (1,4,7)

CUORE DI BURRATA, POMODORINI CONFIT E FOCACCIA CALDA

€ 13.

POLLO ANANAS E CURRY (7)

INSALATA DI POLLO CON YOGURT GRECO, MISTICANZA,
ANANAS CONFIT E CURRY

€ 11.

BATTUTA DI FASSONA (1,7,8)

CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO, NOCCIOLE, TARTUFO NERO,
CROSTINI DI PANE DI SEGALE

€ 13.

CULACCIA RISERVA (1,7)

CUORE DI BURRATA POMODORINI CONFIT, RUCOLA E SPIEDINO DI PASTA
CRESCIUTA

€ 11.

L'ESSENZA DELL'ORTO (7)

VERDURE DI STAGIONE

€ 11.

PRIMI

PAPPARDELLE ALL'UOVO (1,3,7,8,)

VONGOLE VERACI E PESTO AL PISTACCHIO

€ 13.

PACCHERI ALL'ASTICE* (1, 2,7)

DATTERINI, BASILICO ED ESSENZA D'ASTICE

€ 16.

RISOTTO FERMENTATO 24 MESI (7)

ZAFFERANO, ASPARAGI E STRACCHINO DI BUFALA

€ 13.

(MIN 2 PAX)

RAVIOLONI DI BURRATA (1, 3, 7)

VELLUTATA DI CARCIOFI, TARTUFO NERO, PECORINO DI FOSSA E
GUANCIALE CROCCANTE

€ 12.

SPAGHETTI ALLO SCARPARELLO (1, 7)

RAGÙ DI DATTERINO E CUORE DI BURRATA

€ 10.

SECONDI



POLPO* SCOTTATO

(1, 7, 14)

CREMA DI PATATE E PORRO, MELANZANE VIOLETTE CONFIT, POMODORINI
DATTERINO SOLEGGIATO E BRICIOLE DI TARALLO AI CEREALI

€ 22.

(4,7)

LASAGNETTA DI FILETTO DI ROMBO

CARCIOFI CROCCANTI, POMODORI CONFIT, LARDO DI COLONNATA
E VELLUTATA DI PISELLI

€ 23.

(2,4)

CRUDO ESSENCE

€ 25.

(1, 2, 4, 6, 14)

BATTUTA AL COLTELLO DI REGINA DEL MONTELLO

CONDITA CON MASSA TARTARA SECONDO LA NOSTRA RICETTA STORICA
CON CHIPS DI PATATE VIOLA, MISTICANZA E CROSTINI DI PANE CALDO

€ 22.

(1,7, 9)

GUANCETTA DI VITELLO DI REGINA DEL MONTELLO

BRASATA AL PINOT NERO, POLENTA TARAGNA, VERDURE E TUBERI GLASSATI

€ 21.

MAIALINO NERO

(10,7)

PATATE AMERICANE DOLCI, CREMA DI SENAPE, GEL DI MELE
E CIPOLLA ROSSA IN AGRO

€ 22

COPERTO €2.5

* PRODOTTI ABBATTUTI

° CROSTACEI ABBATTUTI A BORDO SECONDO LE LEGGI VIGENTI

-PER QUALSIASI TIPO DI ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA