

*Antipasti € 15,00*

*Triglia di scoglio con salsa di cicoria, agrumi canditi e olio di patate arrosto*

*Polpetta di zucca, parmigiano, semi di zucca e liquirizia*

*Vellutata di patate con frutti di mare, ostrica e asparagi di mare e Gin mare*

*Brioche con burrata, calamaro, spinaci e maionese grigliata*

*Battuto di manzo aringa affumicata, misticanza e chips di pane*

*La nostra minestra "maritata" con brodo di cavolo nero*

*Primi piatti € 15,00*

*Gnocchi di fagioli di Controne, cozze e broccoli rapa*

*Pasta mista con polpo, spuma di patate, olive, pomodoro affumicato, salsa di prezzemolo e olio al peperoncino*

*Maccheroncini all'uovo, con gamberi rossi, cavolfiori e lattuga di mare*

*Risotto con carciofi alla brace, pecorino e salsa carbonara*

*Tortelli ripieni di ciailiello e umami*

*Secondi Piatti € 18,00*

*Pescato su salsa di broccoli, torzelle, pesto di olive teggiasche e aringa affumicata*

*Miltefoglie di cernia con scarole, olio alle olive nere di Gaeta e granella di mandorle*

*Baccalà "arraccanato"*

*Il nostro agnello*

*Spalla di vitello con bietola e patate*

*Selezione di formaggi*

*Dolci € 8,00*

*Degustazione Dolci € 10,00*

*Degustazione*

*Degustazione*

*Degustazione*

*Stuzzichino*

*Stuzzichino*

*Stuzzichino*

*Un Antipasto*

*Due Antipasti*

*Tre Antipasti*

*Un Primo*

*Un Primo*

*Un Primo*

*Un Secondo*

*Un Secondo*

*Un Secondo*

*Piccola Pasticceria*

*Dolci*

*Dolci*

*€ 40,00*

*€ 45,00*

*€ 50,00*

*Per il menù degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo.*

*Coperto € 2,50*