

## *Antipasti*

€ 15,00

*Triglia ripiena di ciambotta, fondo di triglia e stracciatella*

*Ceviche di ricciola, estratto di friggitelli e rapa rossa*

*Baccalà mantecato, sfoglia di pomodoro, pane affumicato e chips*

*Spaghetti di Zucchini alla "Scapecce"*

*Battuto di manzo con crema di uovo disidratato*

*Animella, nocciole e scalogno*

## *Primi piatti*

€ 15,00

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

*Risotto con gamberi e limone sotto sale*

*Linguina con alghe e lupini*

*Lasagnetta grigliata con spuma di provola affumicata e pomodori confit*

*Bottoni ripieni di coniglio con jus ai peperoni arrosto e aringa affumicata*

## *Secondi Piatti*

*€ 18,00*

*Pescato con melanzana sotto cenere e salsa di finocchietto*

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

*Baccalà, pomodoro e olive disidratate*

*Pancetta di maialino con Papaccelle*

*Il nostro agnello*

*Medaglione di faraona con il suo prosciutto "Homemade"*

## *Dolci*

*€ 8,00*

## *Degustazione Dolci*

*€ 12,00*

### *Degustazione*

*Stuzzichino*

*Un Antipasto*

*Un Primo*

*Un Secondo*

*Piccola Pasticceria*

*€ 40,00*

*Con abbinamento vini*

*€ 60,00*

### *Degustazione*

*Stuzzichino*

*Due Antipasti*

*Un Primo*

*Un Secondo*

*Dolci*

*€ 45,00*

*Con abbinamento vini*

*€ 70,00*

### *Degustazione*

*Stuzzichino*

*Tre Antipasti*

*Un Primo*

*Un Secondo*

*Dolci*

*€ 50,00*

*Con abbinamento vini*

*€ 80,00*

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

*Coperto € 2,50*