

*Antipasti € 15,00*

*Triglia marinata con salsa di rucola, agrumi canditi e misticanza*

*Polpetta di carciofi, pecorino e polvere di prezzemolo*

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

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

*Battuto di manzo, uovo e tartufo*

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

*Primi piatti € 15,00*

*Tagliatella con piselli, fave asparagi e seppia*

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

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

*Risotto con patate affumicate, cozze, cipolla caramellata e salsa di impetata di cozze*

*Tortelli ripieni di ciailiello, aglio nero e umami*

*Secondi Piatti € 18,00*

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

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

*Baccalà e patate arrostiti*

*Il nostro agnello*

*Spalla di vitello con bietola e patate*

*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*