

Antipasti

€ 15,00

Seppia grigliata con topinambur e gel di rosmarino

Vellutata di patate con frutti di mare, ostrica, alghe e Gin mare

Baccalà mantecato, sfoglia di pomodoro, pane affumicato e chips

Polpetta di zucca, salsa al gorgonzola, semi di zucca e liquirizia

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 bergamotto

Linguina con estratto e consommè di minestra maritata

Lasagna grigliata con spuma di provola affumicata e pomodori confit

Tortello di carne con carciofi e pecorino

Secondi Piatti

€ 18,00

Pescato con broccoli

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

Baccalà, pomodoro e olive disidratate

Capicollo di maiale 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