

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

Carciofo affumicato, crema di mandorle e spuma di prezzemolo

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

Tortello di carne con carciofi e pecorino

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

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