

Antipasti € 14,00

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

Pelpetta di zucca, parmigiano e semi di zucca

Vellutata di patate e panna di bufala con frutti di mare, ostrica e asparagi di mare

Brioche al nero di seppia con burrata, calamaro, spinaci e maionese grigliata

Battuto di manzo con crema di friggirelli, aringa affumicata e chips di pane

Pancotto di broccoli con uovo cotto a bassa temperatura

Primi piatti € 14,00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con seppie

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 fichi bianchi del Cilento, pistacchi e provola affumicata

Tortelli ripieni di ciautiello e umami

Secondi Piatti € 18,00

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

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

Merluzzo "all'insalata"

A nostro agnello

Spalla di vitello con "Ciambotta"

Selezione di formaggi

Dolci € 8,00

Degustazione Dolci € 10,00

Degustazione

Degustazione

Degustazione

Colazione di lavoro

Stuzzichino

Stuzzichino

Stuzzichino

Un Primo del giorno

Un Antipasto

Due Antipasti

Tre Antipasti

Un Secondo del giorno

Un Primo

Un Primo

Un Primo

Piccola Pasticceria e frutta

Un Secondo

Un Secondo

Un Secondo

**solo nei giorni feriali a pranzo*

Piccola Pasticceria

Dolci

Dolci

€ 40,00

€ 45,00

€ 50,00

€ 25,00

Con abbinamento vini

Con abbinamento vini

Con abbinamento vini

€ 60,00

€ 70,00

€ 80,00

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

Coperto € 2,50