

## A n t i p a s t i

Burrata pugliese con tartufo nero su fondo di carciofo e pesto di pomodori secchi	€ 25,00
Capesante scottate al sesamo nero con spugna del suo corallo e fagiolini con vinaigrette al frutto della passione	€ 25,00
Insalata di triglia fritta con avocado, mela verde e pop corn di amaranto	€ 25,00
Tartare di scampi alla verbena su gazpacho di ciliegie e cialda di tapioca al nero di seppia	€ 35,00
Battuta di manzo alla birra e sciroppo d'acero, spuma al parmigiano, sedano di Verona e cipolla rossa	€ 26,00

## P r i m i p i a t t i

Raviolo del plin alla rapa rossa ripieno di S. Pietro con zucchine trombetta	€ 25,00
Guazzetto di pesce ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali e timo	€ 23,00
Maccheroncini di pasta fresca all'ortica con limone, caprino e melanzane arrostate	€ 25,00
Paccheri di Gragnano con mazzancolle tigrate, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 25,00
Gnocchi di patate viola con vongole, martini dry e calamari	€ 25,00

La pasta fresca è di nostra produzione

Eventuali dati sanitari comunicati dal Cliente riguardanti allergie, intolleranze o esigenze alimentari saranno trattati in conformità a quanto disposto dall'apposita informativa privacy esposta e disponibile in copia alla cassa.

La comunicazione dei predetti dati personale postula dell'interessato al loro trattamento ai sensi degli art. 4,5,6 del Regolamento UE 679/2016

## S e c o n d i p i a t t i

Filetto di rombo con fondente di peperoni, bieta alla colatura di alici e bruschetta all'origano € 35,00

Trancio di ombrina scottato sulla pelle con insalatina di valeriana e ravanelli, finferli e olio al gambero rosso € 34,00

Piovra arrostita al rosmarino con pesto di rucola selvatica, datterini alla vaniglia e cialda alle mandorle € 34,00

Fegato alla Veneziana con fichi, cipolla del litorale e polenta gialla € 35,00

Nocetta di vitello gratinata al pistacchio con tortino di patate e spuma di senape e miele € 36,00

Pesce secondo mercato al forno o in crosta di sale per 100 gr € 11,00

Astice blue per 100 gr € 20,00

Tavolozza di formaggi selezionati € 23,00

La preparazione dei piatti viene fatta al momento pertanto si potrà verificare un eventuale ritardo anche se il locale non è particolarmente affollato.

Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento di temperatura.

Coperto € 5,00

lineadombra