

A n t i p a s t i

Burrata pugliese con tartufo nero su fondo di carciofo e pesto di pomodori secchi	€ 26,00
Capesante scottate al gru� di cacao, variazione di ceci e limone candito	€ 25,00
Insalata di triglia fritta con cetrioli, sesamo nero ed emulsione di carote	€ 25,00
Tartare di ricciola con salicornia, prugna confit e popcorn di amaranto	€ 35,00
Battuta di manzo con midollo, cipolla rossa al lampone e maionese al cardamomo	€ 26,00

P r i m i p i a t t i

Ravioli di rapa rossa ripieni di pecorino con funghi porcini e nasturzio	€ 25,00
Guazzetto di pesce ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali e timo	€ 24,00
Maccheroncini al crescione con rag� di canocchie, finocchietto e olio ai crostacei	€ 25,00
Paccheri di Gragnano con mazzancolle tigrate, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 25,00
Gnocchi di patate e zucca con cozze, calamari e chips di patata viola	€ 25,00

La pasta fresca   di nostra produzione

Eventuali dati sanitari comunicati dal Cliente riguardanti allergie, intolleranze o esigenze alimentari saranno trattati in conformit  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 patate al nero di seppia e cicoria allo zenzero € 35,00

Trancio di ombrina scottato sulla pelle con purè di topinambur, noci e salsa all'uva fragola € 34,00

Piovra arrostita al rosmarino con pesto di rucola selvatica, datterini alla vaniglia e cialda alle mandorle € 35,00

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 € 12,00

Astice blue per 100 gr € 20,00

Tavolozza di formaggi selezionati € 25,00

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 € 6,00

lineadombra