

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 spuma di sedano rapa, mela verde e caviale d'aringa	€ 25,00
Triglia fritta con maionese alle ostriche e indivia belga all'arancia	€ 25,00
Tartare di ricciola con spugna di nocciola, cachi e radicchio di Treviso	€ 34,00
Quaglia cotta a bassa temperatura con salsa al fois gras, verza e ribes rosso	€ 28,00

P r i m i p i a t t i

Ravioli di rapa rossa ripieni di pecorino con funghi cardoncelli e nasturzio	€ 25,00
Guazzetto di pesce ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali e timo	€ 24,00
Maccheroncini al cappuccio viola con ragout di cannocchie, olio ai crostacei e finocchietto	€ 26,00
Paccheri di Gragnano con mazzancolle tigrate, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 25,00
Gnocchi di patate e zucca con lupini, calamari e croccante al cavolo nero	€ 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 patate viola, olio alla curcuma e melograno	€ 35,00
Trancio di ombrina scottato sulla pelle con cicoria alla colatura di alici, ristretto di funghi e rape croccanti	€ 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