

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
Tonno scottato con fagiolini marinati al miso e purea di melanzane con salsa barbecue	€ 26,00
Capesante gratinate agli anacardi con ragout del loro corallo, crema di avocado e spuma all'acqua di pomodoro e gin	€ 25,00
Tartare di ricciola con melone, cetrioli e levistico	€ 35,00
Battuta di manzo con gelato al peperone abbrustolito, maionese di alici e cracker ai semi	€ 28,00

P r i m i p i a t t i

Ravioli al carbone vegetale ripieni di funghi cardoncelli con variazione di zucchine	€ 26,00
Guazzetto di pesce ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali e timo	€ 25,00
Fusilli al nero di seppia con calamari, vongole, finocchietto e fondente di pomodoro giallo	€ 28,00
Paccheri di Gragnano con mazzancolle tigrate, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 26,00
Gnocchetti di patate e lattuga con scampi crudi, caviale e lime	€ 29,00

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

lineadombra

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

Rana pescatrice sfumata alla rapa rossa, insalatina di taccole e limone candito € 36,00

Trancio di baccalà con latte di cocco, carota bruciata e fondo di sedano rapa € 35,00

Piovra arrostita con friggirelli, patata viola, datterini alla vaniglia e olio al cerfoglio € 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 € 38,00

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 € 26,00

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