

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
Insalata tiepida di calamari, maionese di "bottarga", prosciutto di ventresca di tonno e salsa alla lattuga	€ 26,00
Capesante scottate, porro cotto a bassa temperatura, mousse di foie gras, lampone disidratato e fondo di vitello	€ 25,00
Tartare di ricciola con yogurt, prugne e caviale	€ 35,00
Battuta di manzo con chips alla birra, bavarese ai peperoni e uova di quaglia fritte	€ 28,00

P r i m i p i a t t i

Ravioli di rapa rossa ripiena alla robiola, salsa di zucca e gruè di cacao	€ 26,00
Guazzetto di pesce ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali	€ 25,00
Maccheroncini di alga spirulina con ragout di scorfano e fiori di zucca	€ 28,00
Paccheri di Gragnano con mazzancolle tigrate, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 26,00
Gnocchi di patate, erba cipollina e limone con scampi e porcini	€ 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

Filetto di rombo con cicoria ripassata al peperoncino,
crema di bufala e olio al gambero rosso € 36,00

Trancio di ombrina scottata sulla pelle con melanzane
bruciate, terra all'origano e salsa al mandarino € 35,00

Piovra arrostita con carciofi, 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