

## 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
Filetti di sogliola con ortiche, indivia al ribes rosso e maionese	€ 26,00
Capesante scottate al lardo di maiale nero con variazioni di piselli	€ 25,00
Tartare di ricciola marinata al gin con avocado, yogurt e caviale di arringa	€ 35,00
Battuta di manzo con spugnole, uova di quaglia e crackers agli arachidi	€ 28,00

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

Ravioli di rapa rossa ripieni di borragine con funghi cardoncelli e fondente di robiola	€ 26,00
Guazzetto di pesce ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali e timo	€ 25,00
Maccheroncini al nero di seppia con calamari e asparagi	€ 28,00
Torciglioni di Gragnano con mazzancolle tigrate, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 26,00
Gnocchi di lattuga e patate con cicale di mare e melassa al peperoncino dolce	€ 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 personali postula dell'interessato al loro trattamento ai sensi degli artt. 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 insalata di taccole, ravanelli e salsa al limone candito € 36,00

Rana pescatrice con papavero selvatico, carota bruciata e fondo di pollo alla liquirizia € 36,00

Piovra arrostita con patate viola, carciofo di Sant'Erasmus pomodorini alla vaniglia ed emulsione al cerfoglio € 35,00

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

Nocetta di vitello gratinata al pistacchio con tortino di patate, miele e spuma di senape € 38,00

Astice blu per 100 gr € 20,00

Pesce secondo mercato al forno o in crosta di sale per 100 gr € 12,00

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