

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
Millefoglie di scampi tiepidi con avocado, mela verde e salsa alla liquirizia	€ 29,00
Capesante gratinate alle mandorle con variazione di topinambur e salsa al melograno	€ 27,00
Triglia bruschettata con porri e terra di olive nere	€ 26,00
Battuta di manzo con composta di pere e crackers agli arachidi	€ 28,00

P r i m i p i a t t i

Gnocchi di patata e rapa rossa con funghi porcini, fondente di robiola e fiori della laguna	€ 25,00
Guazzetto di pesce ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali e timo	€ 26,00
Maccheroncini al nero di seppia con cozze, vongole pomodorini gialli ed emulsione al basilico	€ 26,00
Torciglioni di Gragnano con mazzancolle tigrate, mentuccia, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 27,00
Ravioli di pasta al plancton ripieni di baccalà con caviale e crema di zucca	€ 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

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

Filetto di orata scottato sulla pelle con cicoria ripassata
all'olio extravergine e salsa al mandarino € 36,00

Lingotto di pesce spada con cavolo nero, carota bruciata
e gel al lemongrass € 38,00

Piovra arrostita con patate viola, friggiteli, 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