

## 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	€ 32,00
Capesante al burro di cacao con variazioni di piselli e spuma di anice	€ 27,00
Calamaro in olio cottura con barbe di frate, gelato al kefir e noci	€ 28,00
Prosciutto di petto d'Anatra affumicato con asparagi, arachidi e ribes	€ 29,00

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

Gnocchi di patata e rapa rossa con funghi cardoncelli, fondente di robiola e fiori della laguna	€ 26,00
Guazzetto di pesce dell'Adriatico ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali e timo	€ 26,00
Maccheroncini al nero di seppia con cozze, vongole, pomodorini gialli e colatura di alici	€ 27,00
Torciglioni di Gragnano con mazzancolle tigrate, basilico, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 27,00
Ravioli alla lattuga di mare ripieni di baccalà con caviale, crema di carote e limone bruciato	€ 32,00

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 orata scottato sulla pelle con sedano di Verona,  
salsa di ortica all'olio extra vergine di oliva e pepe rosa € 38,00

“Lingotto” di pesce spada in foglia d'oro con castraure di  
Sant'Erasmus e ristretto di funghi € 46,00

Piovra arrostita con patate viola, friggirelli, pomodorini alla  
vaniglia ed emulsione al cerfoglio € 38,00

Fegato alla Veneziana con fichi, cipolla del litorale,  
polenta gialla e polvere di alloro € 36,00

Nocetta di vitello gratinata al pistacchio con tortino di patate,  
spuma di senape e miele € 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 € 27,00

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