

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 gratinate alla nocciola con "carletti", spuma di patate viola e olio all'amatriciana	€ 27,00
Calamaro scottato con crema di piselli al curry verde, gelato al kefir e frutti di bosco disidratati	€ 28,00
Battuta di manzo con uova di quaglia, asparagi ed emulsione al cocco	€ 27,00

P r i m i p i a t t i

Ravioli di rapa rossa ripieni di funghi cardoncelli al rosmarino con fondente di porro bruciato	€ 27,00
Guazzetto di pesce dell'Adriatico ai pistilli di zafferano con crostoni di pane ai cereali e timo	€ 27,00
Maccheroncini al nero di seppia con cozze, vongole e pesto al finocchietto selvatico	€ 28,00
Torciglioni di Gragnano con mazzancolle tigrate, basilico, pomodorini, olive taggiasche e polvere di capperi	€ 28,00
Gnocchi di patate e lattuga con merluzzo al pepe rosa e caviale di storione	€ 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 carciofi di Sant'Erasmus, € 38,00
cerfoglio, e maionese d'ostrica

Tagliata di tonno con zucchine novelle, crema di caprino € 39,00
appassito e fragole marinate all'aceto di umeboshi

Piovra arrostita con pomodorini alla vaniglia, salsa di ortica, € 38,00
sedano di Verona e cialda di mais

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

Nocetta di vitello gratinata al pistacchio con tortino di patate € 39,00
spuma di senape e miele

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