

Antipasti

Degustazione di Crudo di Pesce. ^{2,4,6,14.}

35,00

Zuppetta di Pomodoro sifonata, Cozze e Vongole appena scottate e
Spugna di Basilico. ^{2,4}

16,00

Baccalà Mantecato, Crostino di Pan Brioche al Nero di Seppia e Purga di
Pere Caramellate. ^{14,1,7,3}

15,00

Uovo Bio cotto a bassa temperatura, Asparagi di Cantello e la loro
acqua, Foglia D'Oro 24 carati. ³

19,00

Manzetta Piemontese marinata, Maionese al Tosazu e Tartufo di Stagione.

^{3,8,10}

17,00

Coperto 3,50

Primi:

Linguine all'Arancia di Alberobello, Crema di Spinacino, Cozze e Alici
marinate. ^{1,4}

17,00

Risotto "Acquazello" agli Asparagi, Robiola di Capra e Crudità di Saint
Jacques. ^{7,14,6} (min. 2 persone)

25,00 a persona

Casonzi di Gamberi, Bisque di Crostacei al Latte di Cocco e Gambero
Rosso marinato ^{1,3,9,2,4,7}

18,00

Ravioli d'Anatra, Salsa al Foie Gras e Noci di Macadamia tostate. ^{1,3,8,9,7}

17,00

Gnocchi di Patate e Spinacino al Ragù di Agnello e Fave. ^{1,3,7,9}

16,00

Coperto 3,50

Secondi

Tataki di Tonno Rosso, Cipolle Caramellate e Asparagi Verdi. ^{4,9}

25,00

Calamaro Ripieno, Gamberi e Piselli ^{2,10}

24,00

Carabingros, Purè di Fave al Pecorino, Maionese di Gamberi e Cocco.

^{3,8,10,2,7}

30,00

Petto d'Anatra cotto a bassa temperatura, Foie Gras, Riduzione al Porto,
Tartufo di Stagione e Purè di Patate al Mascarpone. ^{7,9}

26,00

Chuck Roll di Wagyu scottato alla piastra e Agrretti. ⁹

26,00

I Dolci

Millefoglie, Crema di Nocciole, Gelato alla Crema e Salsa ai Lamponi.^{1,7,8}

9,00

Semifreddo al Latte di Cocco, Gelato al Cioccolato del Madagascar,
Caramello salato e Crumble al Cacao.^{1,3,7}

9,00

Zuppetta di Fragole sifonata, Brownie al Cioccolato e Gelato al
Pistacchio.^{3,7,8}

9,00

Sorbetto fatto in casa al Mirtillo, Zenzero e Limone.
6,50

Sorbetto fatto in casa all'Arancia e Gin.
6,50.

In Accompagnamento:

Al Bicchiere

Moscato di Trani "Tormarçsea" 5,50

Passito "Cerù, Firriato" 5,50

Vermouth "Opificio Italia 1861" 5,00

Coperto 3,50