

# Antipasti

*Degustazione di Crudo di Pesce.*<sup>2,4,7,14.</sup>

27,00

*Tartare di Tonno Mediterraneo, Consommè di  
Pomodoro affumicato, Sesamo tostato e  
Cordiandole.*<sup>4,11.</sup>

19,00

*Polpettina di Gamberi al vapore, Salsa Cocktails  
e Lattuga.*<sup>2,1,3,4,5,7,10.</sup>

16,00

*Degustazione di antipasti misti alla  
Piemontese*<sup>1,3,4,5,7,10.</sup>

19,00

*Cipolla Rossa Caramellata, Fonduta di  
Stracchino di Monte Bronzone, Tartufo  
Scorzone e Crumble di Nocciola.*<sup>1,7.</sup>

14,00

# Primi

*Linguine all' Arancia di Alberobello con Crema di Spinacino, Vongole e Bottarga di Muggine.*<sup>1,4,14.</sup>

17,00

*Ravioli di Baccalà al Nero di Seppia, Salsa ai Peperoni Arrostiti e Crema di Burratina affumicata.*<sup>1,3,4,7,14.</sup>

18,00

*Fusilloni di grano "Matt", Aglio Nero, Ventresca di Tonno e Acciughe di Sciacca.*<sup>1,4.</sup>

16,00

*Risotto "Acquerello" allo Zafferano, Scaloppa di Foie Gras e Riduzione al Porto (min. 2 persone).*<sup>7,9.</sup>

25,00 a persona.

*Plin della Tradizione, Fondo d'Arrosto e Tartufo Scorzone.*<sup>1,3,7,9.</sup>

16,00

*Tagliatelle al Rosso d'Uovo, Ragù di Faraona e Nocciole.*<sup>1,3,8,9.</sup>

15,00

# Secondi

*Filetto Baccalà, Crema di Piselli e Pomodorini  
Confit.<sup>4</sup>*

24,00

*Tonno Rosso appena scottato, Crema di Patate e  
Cipolle Caramellate.<sup>4,7</sup>*

24,00

*Ricciola affumicata, Purè di Melanzane alla  
brace e Salsa alle Erbe Aromatiche.<sup>4</sup>*

24,00

*Controfiletto di Cervo, Asparagi e Purè di  
Patate.<sup>7,9</sup>*

24,00

*Quaglia ripiena, Indivia Belga e Tartufo  
Scorzone.*

23,00

# Le Pizze

Margherita: *Mozzarella dop e Pomodoro Bio.*<sup>1</sup>

10,00

Culatta e Acciughz: *Pomodoro Bio, Culatta di Parma, Burratina, Soneino, Acciughe e Tartufo.*<sup>1,4</sup>

19,00

La Bufala: *Mozzarella di Bufala, Pomodoro Bio, Rucola e Pomodorini del Piennolo al naturale.*

14,00

Monte Bronzone: *Mozzarella dop, pomodoro Bio, Pancetta di maiale stagionata e affumicata, Stracchino di Monte Bronzone e granella di Nocciole.*<sup>1,7,8</sup>

14,80

Pizza Tonno: *Tonno Rosso scottato su piastra, crema di Ricotta di Capra e Cipolle di Tropea caramellate.*<sup>1,4,7</sup>

21,00

Bronte: *Pomodoro Bio, Code di Gambero, Burratina affumicata e granella di Pistacchio di Bronte.*<sup>1,2,7,8</sup>

17,00

Espresso 3,50

Scampi e Tartufo: *Pomodorini gialli del Vesuvio,*  
*Formaggio Dolce Nuvola, Scampi crudi e*  
*Tartufo nero.*<sup>1,2,7</sup>

27,00

Gamberi di Mazara del Vallo: *Pomodorini del*  
*Piennolo al naturale, Gamberi di Mazara del Vallo*  
*crudi e Stracciatella di Burratina delle Murge.*<sup>1,2,7</sup>

24,00.

Baccalà e Peperone: *Crema di Peperoni arrostiti,*  
*Olive Taggiasche, Filetto di Baccalà e Burratina delle*  
*Murge.*<sup>1,4,7</sup>

23,00.

Pizza Polipo: *Crema di Fagioli Cannellini,*  
*Polipo, Cipolle Caramellate e Coriandolo.*

25,00.

Frutti di Mare: *Purea di Piselli, Frutti di Mare al*  
*vapore e Pomodorini Confit.*

25,00

# I Dolci

*Babà al Rhum, Gelato alla Panna di Crodo e  
Frutti di Bosco.*

9,00

*Salsa sifonata al Cioccolato e Jack Daniel's,  
Gelato alla Banana, Salsa di Ciliegie,  
Crumble al Cacao e Sale Maldon.*

9,50

*Cremoso al Latte di Cocco, Copertura al  
Cioccolato Fondente, Caramello salato e Sablè al  
Cacao.*

9,50

*Crostatina di Pasta Frolla, Crema al  
Mascarpone e Cioccolato Bianco, Gelato ai  
Lamponi.*

9,00

*Sorbetto fatto in casa al Mirtillo, Zenzero e  
Limone.*

6,50

*Sorbetto fatto in casa al Mandarino e Gin.*

6,50.

*Coperto 3,50*

## INFORMATIVA ALLERGENI

*Dal 13 Dicembre 2014 è diventato operativo il regolamento dell'unione Europea 1169/2011 secondo cui ogni carta (elenco ingredienti, menù – piatto per piatto etc) dovrà specificare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergia quali:*

- 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;*
- 3. Uova e prodotti a base di uova;*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce;*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;*
- 6. Soia e prodotti a base di soia;*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);*
- 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti;*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano;*
- 10. Senape e prodotti a base di senape;*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini;*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

*\*alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere abbattuti a -18° per garantire una maggiore qualità.*

*\*le variazioni potrebbero comportare un cambiamento sul prezzo."*