

Antipasti

Degustazione di Crudo di Pesce.^{2,4,7,14}

27,00

*Capésante, Cozze, Salsa allo Zafferano e Caviale
d'Aringa Affumicata.*^{14,7,4}

18,00

Seppia, Piselli, Crumble al Nero di Seppia.^{4,1}

15,00

*Polipo, Crema di Fagioli Neri, Cipolle Caramellate.*⁴

16,00

*Uovo cotto a bassa temperatura, Crema di Patate e
Lardo Affumicato, Tartufo Nero.*^{3,7}

15,00

*Battuta di Fassona, Maionese allo Yuzu, Polvere di
Acciughe, Capperi Soffiati e Crescione di
Borragine.*^{10,3,4}

16,00

Primi

*Pasta Orzo al Nero di Seppia, Calamaro, Crema di
Acciughe di Cetara e Spinacino marinato al Tosazu.^{1,4}*

16,00

*Spaghetti grano "Senatore Cappelli", Curcuma, Ricci
di Mare e Bottarga di Muggine.^{1,2}*

19,00

*Risotto "Acquerello", Anguilla Affumicata,
Datteri dolci, Lingotto di Capra delle Langhe.*

(min. 2 persone)^{4,7}

24,00 a persona

*Tagliatelle al rosso d'uovo, Ragù d'Agnello, Pistacchio e
Briciole di Pane al Timo.^{1,3,9,8}*

15,00

Gnocchetti di Castagne, Guancialetto e Porcini.^{1,3}

15,00

*Ravioli di Patate e Tartufo Nero, Fonduta al
Bettelmatt e Nocciole.^{1,7,8}*

17,00

Secondi

*Baccalà glassato al Miele, Cremoso di Patate, Pinoli,
Aqua di Peperoni arrostiti.*^{4,8,7}

24,00

*Pescato in base al mercato, Spinacino saltato e Purè di
Sedano Rapa.*^{4,9}

24,00

*Zuppetta di Pesce, Crostino di Pane di Segale
all'Aglio dolce.*^{14,1,2,4}

27,00

*Pluma di Maialino Iberico, Purè di Carote allo
Zenzero e Spinacino.*⁷

22,00

*Cotoletta di Vitello alla Milanese con Ketchup fatto in
casa.*^{3,1}

(contorno a scelta 7,00 euro)

27,00

*Coscetta di Faraona cotta a bassa temperatura con Cipolle
di Giarratana stufate al Passito e Purè di Patate*⁷

21,00

Espresso 3,50

Le Pizze

Margherita: *Mozzarella dop e Pomodoro Bio.*¹

10,00

Culatta e Acciughu: *Pomodoro Bio, Culatta di Parma, Burratina, Suncino, Acciughe e Tartufe.*^{1,4}

19,00

La Bufala: *Mozzarella di Bufala a crudo, 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.*^{1,7,8}

14,80

Pizza Tonno: *Tonno Rosso scottato su piastra, crema di Ricotta di Capra e Cipolle di Tropea caramellate.*^{1,4,7}

21,00

Bronte: *Pomodoro Bio, Code di Gambero, Burratina affumicata e granella di Pistacchio di Bronte.*^{1,2,7,8}

17,00

Espresso 3,50

Scampi e Tartufo: *Pomodorini gialli del Vesuvio,*
Formaggio Dolce Nuvola, Scampi crudi e
Tartufo nero.^{1,2,7}

27,00

Gamberi di Mazara del Vallo: *Pomodorini del*
Piennolo al naturale, Gamberi di Mazara del Vallo
crudi e Stracciatella di Burratina delle Murge.^{1,2,7}

24,00.

Baccalà e Peperone: *Crema di Peperoni arrostiti,*
Olive Taggiasche, Filetto di Baccalà e Burratina delle
Murge.^{1,4,7}

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

*Ganache di Cioccolato Fondente, Brownie al Cacao,
Dulce de Leche e Gelato al Caffè.*

9,00

*Panna Cotta alla Curcuma, Gelato ai Fichi,
Caramello Salato e Sablè alla Mandorla.*

8,50

*Mousse Sifonata al Cioccolato Bianco e Gorgonzola,
Gelato alla Pera, Crumble al Cioccolato e Consommè
alla Menta.*

8,50

*Crostatina di Pasta Frolla, Crema di Pistacchio e
Sale Maldon, Gelato all'Olio Extravergine di Oliva.*

8,00

Sorbetto fatto in casa al Mirtillo, Zenzero e Limone.

6,50

Sorbetto fatto in casa al Mandarino e Gin.

6,50.

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."*