

Antipasti

Calamaro scottato, Crema di Piselli, Zenzero, Latte di Cocco e Datterino Confit.¹⁴

21,00

Capersante, Salsa Chardonnay, Erbette e Tartufo Nero.^{14,5,7}

22,00

Savarin, Gelato al Basilico, Acqua di Pomodori e Stracciatella di Burratina affumicata.^{1,7}

20,00

French Toast con Tartare di Fassona, Maionese alla Nocciola e Alici di Cytara.^{1,7,5,10,5}

21,00

Vitellone c.b.t. in Salsa Tonnata all'antica maniera.^{1,5,4,9,10}

20,00

I Crudi di Pesce:

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

45,00

Tartare di Tonno Rosso.⁴

24,00

Tartare di Ricciola.⁴

24,00

Gambero Rosso del Mediterraneo.^{*2}

12/15 € cad.

Gambero Viola del Mediterraneo.^{*2}

12/15 € cad.

Scampo del Mediterraneo.^{*2}

18/25 € cad.

Ostrie.¹⁴

(tipologia in base a disponibilità)

6 € cad.

*il prezzo varia in base alla dimensione del crostaceo disponibile.

Primi

Pasta Mista grano Matt “ Monograno Felicetti” con Patate e Frutti di Mare crudi e cotti.^{1,9,14,4,2}

24,00

Linguine all’Arancia di “Alberobello” con Alici, Uvetta, Pinoli, Crema di Spinacino e Pane Fritto al Limone.^{1,8}

21,00

Risotto “Acquerello” con Pistacchio, Crudo di Gambero Rosso, Crema di Burratina e Croccante di Pane al Limone.^{2,7,1}

(min 2 persone)

35,00 p.p.

Gnocchi di Patate con Pesto di Peperoni arrosto e Noci, Fave, Basilico e Spuma di Pecorino.^{1,5,7,8}

19,00

Tagliatelle ai 40 Tuorli con Ragù di Coniglio e Nocciole.^{1,3,8,7}

21,00

Secondi

Pescato del Giorno, Purè di Melanzane ed Erbette.⁴

28,00

Tataki di Tonno Rosso, Cipolle Caramellate e Purè di Sedano Rapa.^{4,7}

28,00

Filzto di Baccalà, Crèmoso di Patate, Acqua di Peperoni e Miele, Crumble di
Noce.^{4,7,8}

27,00

Petto d'Anatra c.b.t., Millefoglie di Patate e Cipolle caramellate.^{9,7}

27,00

Ribs di Maiale c.b.t. Laccate al Fondo Bruno e Salsa Bbq, Crèmoso di Patate al
Pecorino.^{9,7}

26,00