ANTIPASTI

RICCIOLA, MANDORLA, FICHI E MELA VERDE

RICCIOLA SCOTTATA, LATTE DI MANDORLA, CREMOSO DI FICHI E RUM, OLIO ALLE FOGLIE DI FICO, MELA VERDE

(A:4-8-6)

30,00

POLPO PATATE & LIMONE

POLPO AI CARBONI, SPUMA DI PATATE, PATATA DOLCE, RAVANELLI & LIMONE

(A: 6-7-8-14)

24,00

AGNELLO CROCCANTE CACIO E PEPE

CROQUETTE DI AGNELLO, SALSA CACIO E PEPE, INDIVIA & CHIMICHURRI

(A: 1-3-6-7-10)

28,00

CARNE SALADA MEDITERRANEA

CARPACCIO DI MANZO, POMODORINI CONFIT, DATTERINO GIALLO, CHIMICHURRI E POLVERE DI OLIVE NERE

(A: 4-5-7-8-9)

27,00

UOVO IN PURGATORIO

POMODORO SAN MARZANO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, SOFFICE DI PATATE E PANE CROCCANTE

(A: 1-3-7)

22,00

PRIMI

ELICHE ALLO SCOGLIO

MANTECATE ALLA ZUPPETTA DI SCOGLIO, PESTO DI FINOCCHIO DI MARE, RICCI E GAMBERO ROSSO CRUDI

(A: 1-2-4-14)

36,00

SPAGHETTONI VONGOLE, SEPPIE & LIMONE

(A: 1-14)

32,00

RISOTTO AGLI AGRUMI, SCAMPI CRUDI & PINOLI

(A: 2-7-8-)

32,00

TORTELLI CONIGLIO E BUFALA

TORTELLI DI PASTA FRESCA FARCITI CON CONIGLIO ALL'ISCHITANA E FONDUTA DI MOZZARELLA DI BUFALA

(A: 1-3-7)

27,00

SPAGHETTONI AI 3 POMODORI

(A:1)

25,00

SECONDI

BRANZINO, ZUCCA & AGRUMI

BRANZINO AI CARBONI, PUREA DI ZUCCA AFFUMICATA, CREMOSO DI NOCCIOLA, SALSA AGLI AGRUMI E BIETA AL WOK

(A: 4-8-6)

32,00

OMBRINA CECI & TARTUFO NERO

OMBRINA, HUMMUS DI CECI, TARTUFO NERO, SALSA BEURRE BLANC, SOMMACCO

(A: 4-7)

34,00

ASTICE, MANDORLA E INDIVIA

ASTICE ALLO SPIEDO, CREMOSO DI MANDORLA ,INDIVIA BRASATA E SALSA ALLA SENAPE

(A: 2-7-8-10)

60,00

FILETTO DI MAIALE BOSCO E SOTTOBOSCO

PUREA DI TOPINAMBUR E NOCCIOLA, FUNGHI CARDONCELLI & DEMI GLACE AL PISTO NAPOLETANO

(A:6-8-9)

30,00

ANATRA, FRUTTI ROSSI E CAVOLFIORE

PETTO D'ANATRA, RIBES, PUREA DI CAVOLFIORE CONFIT IN LARDO DI COLONNATA E DEMI GLACE AL PORTO ROSSO

(A: 7-12)

32,00

DOLCI

ZUPPA DI LATTE

(A: 3-7-8)

15,00

TARTELLETTA, LEMON CURD E LAMPONE

(A: 1-3-7-8)

15,00

MOUSSE DI BUFALA E CARAMELLO SALATO

(A:3- 7)

15,00

AUTUNNO 2026

RICCIOLA, MANDORLA, FICHI E MELA VERDE

RICCIOLA SCOTTATA, LATTE DI MANDORLA, CREMOSO DI FICHI E RUM, OLIO ALLE FOGLIE DI FICO, MELA VERDE

(A:4-8-6)

ELICHE ALLO SCOGLIO

MANTECATE ALLA ZUPPETTA DI SCOGLIO, PESTO DI FINOCCHIO DI MARE, RICCI E GAMBERO ROSSO CRUDI

(A: 1-2-4-14)

OMBRINA CECI & TARTUFO NERO

OMBRINA, HUMMUS DI CECI, TARTUFO NERO, SALSA BEURRE BLANC, SOMMACCO

(A: 4-7)

ANATRA, FRUTTI ROSSI E CAVOLFIORE

PETTO D'ANATRA, RIBES, PUREA DI CAVOLFIORE CONFIT IN LARDO DI COLONNATA E DEMI GLACE AL PORTO ROSSO

(A: 7-12)

ZUPPA DI LATTE

(A: 3-7-8)

100.00 P.P

(A: ALLERGENI)