PERCORSI A MANO LIBERA

Degustazione 4 Portate a Mano Libera

€ 50,00

Degustazione 6 Portate a Mano Libera

€ 65,00

I Menù degustazione

si Intendono Per Tutti i Componenti Del Tavolo

Crudi di Mare

(Quotazione e disponibilità giornaliera)

I Nostri Taglieri

Tagliere di salumi

€ 25,00

Tagliere di salumi e formaggi

€ 25,00

Tagliere di Pata Negra 100% de bellota

€40,00 (100g)

Coperto € 4,00

*Prodotto Abbattuto

I Prodotti Riportati Nel Menù, Potrebbero Contenere Sostanze che Provocano Reazioni Allergiche o Intolleranze (Allegato il Regolamento Ce N.1169/2011)

1 Cereali Contiene Glutine-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-9 Sedano e Prodotti a Base di Sedano-10 Senape e Prodotti a Base di Senape-

14 Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Sesamo-12 Anidride Solforosa e Solfiti-13 Lupini e Prodotti a Base di Lupini-14 Molluschi e Prodotti a Base di Molluschi.

Menu Alla Carta

ANTIPASTI

Uovo 62° con Scarola, Acciuga del Cantabrico,
Spuma di Pecorino e Tartufo Nero Pregiato

(3-4-7) € 14,00

Polpo*in Salsa Barbecue, Mousse di Tarallo, di Cavolo Viola
Ricotta Profumata al Limone e Crumble di Chorizo

(1-4) € 12,00

Melanzana Glassata, Burrata e Pomodori,
Germogli di Basilico

(6-7) € 10,00

Tartara di Tonno*, Pomodorini,
Basilico e Chips di Riso

(4-6-7-11-12) € 13,00

Medaglione di Filetto di Maialino con Salsa di Melanzane
Affumicata e Cipolla in Agrodolce

(12) € 12,00

Carciofo Arrostito, Crema di Patate,
Olio al Prezzemolo e Pane Croccante

(4-7) € 12,00

PRIMI

Linguine con Aglio Nero Fermentato, Burro e Peperoncino,
Crudo di scampi* e Colatura di Alici di Cetara

(1-2-4-12) € 20,00

Aglio Olio e Peperoncino e Crudo di Gamberi* al Lime

(1-2-9-12) € 20,00

Linguine di Campofilone con Burro,
Tartufo Nero Pregiato e Zucchine

(1-3-7) € 20,00

Risotto Alla Parmigiana

(7-9) € 20,00

Ravioli ai Gamberi Rossi, Crudo di Gamberi, Aglio Nero,
Burrata e Limone

(2-3-4-7-9) € 19,00

Linguine ai Mirtilli con Ragù di Coniglio e Zafferano,
Fonduta e cialda di Parmigiano

(7-9) € 20,00

SECONDI

Tonno* con Sesamo, Melanzana Bruciata, Peperone Arrosto e Cipolla in Agrodolce

(4-11-12) € 20,00

Sashimi di Ricciola* con Daschi, e Misticanza

(4) € 20,00

Baccalà* al Vapore, Salsa Gazpacho, Crumble di Panko

(1-4-12) € 20,00

Agnello* con il Suo Fondo, Maionese di Mandorle e Cipolla Arrosto

(3-9-12) € 20,00

Filetto al Pepe Verde, Tartufo Nero e Giardiniera

(1-7-9) € 28,00

Secreto di Pata Negra*, Giardiniera in Agrodolce e Touille di Riso Alla Menta

(3-12) € 24,00

Costata di Vitello

€ 60,00 al Kg