

ANTIPASTI

Cocktail di gamberi

Battuta di gambero rosso, gel di salsa cocktail e lattuga liquida

Panino tonno e pomodoro

Tartare di tonno, pomodorini datterini, acqua di pomodoro e pane all'olio evo

Seppia e piselli

Seppia scottata, ragù del suo quinto quarto, spuma di piselli

Burratina pugliese

Sedano in osmosi, melassa di peperoni

Carpaccio di chianina

Marinato alle erbe, crispy di carciofi, yuzu e neve di mozzarella di bufala

Uovo 65

Spuma di patate e terriccio ai porcini



PRIMI

Gnocchetto fatto in casa ai tre pomodori

Cozze, caprino e croccante all'origano

Risotto cacio pepe

l'bisco e gambero crudo

Spaghetti Nero&Oro

Spaghetti trafilato al bronzo, aglio olio e peperoncino, aglio nero, foglia d'oro

Tortello di pasta fresca all'uovo

Salsiccia friarielli e provola

(tortello ripieno di provola affumicata, cremoso ai friarielli e finta tarta)



SECONDI

Pescato del giorno

Con consistenze di grano turco

Oggi lo chef sei tu

Animella di vitello

Salsa di rucola selvatica, aceto balsamico e mela verde

Cuberool

Con sedano carote e cipolle



DESSERT

Babamisù

Base di baba, crema al mascarpone, aria al caffè

Tartelletta

Invertita crema gialla, e amarena fabbri

Aiutiamo il lavapiatti

Tagliata di frutta di stagione

