

La carta dei Crudi

Crudo mare	40
2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi viola, tagliatelle di seppia, tartare di branzino* (2,4,15)	
Gambero viola golfo di Taranto*	4/pz
Scampi Porcupine*	5/pz
Ostrica special	6/pz
Tagliatella di seppie *	12/pz
200g (2,4,15)	

Da Condividere

suggerito per due persone

Taglieri

Selezione di salumi e formaggi	20
(8,12)	
Selezione di salumi	16
(7,8,12)	
Selezione di formaggi con chutney e miele	15
(7,8,12)	

Padellini

Margherita sbagliata	10
Mozzarella, crema di datterino e pesto di basilico (1,7)	
Mortazza	12
Crema pistacchio, mortadella, stracciatella (1,7,8)	
Cacio & Miele	12
Crema cacio e pepe, guanciale, miele e nocciole (1,7,8)	

Per iniziare

Insalata di polpo e patate 10

Insalata di polpo, patate, salsa verde al prezzemolo
(4,9,14)

Pesce spada marinato 10

Carpaccio di pesce spada marinato agli agrumi, salsa all'erba cipollina e julienne di carciofi
(4,7)

Baccalà mantecato 10

Baccalà mantecato e sgaiozza di mais fritta
(4,7)

La merenda del campione 10

Caciocavallo cremoso, pane sfogliato al peperone crusco e caciocavallo, confettura di pomodoro
(1,7)

Quiche agli asparagi 10

Quiche agli asparagi e salsa mornay
(1,3,7)

I Primi

Orecchiette di grano arso e cozze 14

Orecchiette di grano arso, pomodorini al forno e cozze
(1,4,14)

Linguine e genovese di polpo 18

Linguine pastificio Centoni, genovese di polpo e pecorino
(1,4,7,9,12,14,15)

Risotto agli asparagi 16

(Minimo per 2 persone)

Riso Acquarello, asparagi e capocollo croccante
(7,9,12)

Tortelli di ricotta, basilico e datterino giallo 16

Tortelli di ricotta pugliese, basilico e salsa al datterino giallo
(1,3,7,8,9)

Primo del giorno

(Verificare disponibilità con il personale di sala)

I Secondi

Dentice al forno	18
Trancio di dentice al forno, pesto di pomodori infornati e bietoline (4)	
Frittura di mare	20
Calamari, gamberi, alici* (4,7)	
Costolette d'agnello	18
Costolette d'agnello in crosta di erbe fini, patate al forno e jus di carne (1,7,9,12)	
Guancia di manzo	22
Guancia di manzo brasata al negramaro e indivia belga (7,9,10,12)	
Pescato del giorno	65/Kg
(Verificare disponibilità con il personale di sala)	

I Desserts

Oltre il tiramisù	9
Crema al mascarpone, cake al caffè e cioccolato bianco, salsa al caffè (1,3,7,9)	
Choco & Choco	9
Mousse al cioccolato fondente 66%, cioccolato al latte soffiato, spuma al cioccolato bianco, terra al cacao (3,7,8)	
Fragole e cioccolato bianco	9
Bavarese al cioccolato bianco e fava di Tonka, gel alle fragole, crumble alle fragole e fragole fresche (3,7)	
Liquirizia	9
Cremoso alla liquirizia, biscuit al limone, caramello salato e gel al limone (1,6)	
Frutta di stagione	9
Selezione di formaggi con chutney e miele	15
(7)	

I prezzi sono in EURO (€)

Allergeni:

- 1 Cereali contenenti 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: mandorle, nocciole, noci
- 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
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 Cefalopodi
- 16 Pesce Azzurro

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità.