

ANTIPASTI

L'insalatina di trota salmonata in olio cottura e leggermente affumicata al ginepro, gamberi al vapore e croccante di cavolo nero allo yogurt e dragoncello € 14,00

Il polpo croccante con patate rosolate ed olive taggiasche ed erbe aromatiche € 13,50

Il sashimi di bue con burratina, foie gras di oca ed emulsione di ricci di mare €14,50

La parmigiana dorata con battuta di mozzarella di bufala e pomodorini al pesto leggero di basilico € 13,00

Le verdure in diverse cotture e marinature con mousse di caprino, briciole di pane alle olive ed estratto di carote, arancia e lime € 13,00

PRIMI PIATTI

I paccheri con favette, piselli e cipollotti con alici e grattata di caciotta invecchiata € 13,00

I fusilli con cime di rapa, pasta di salsiccia e gamberi rosolati € 13,50

Spaghetti alla barbabietola mantecati al burro agli agrumi su letto di stracciatella di bufala, salsa di aglio nero fermentato e crudo di gamberi di Mazara € 14,00

Gli gnocchi di patate alle ortiche in guazzetto di salmone e pesto di rucola € 14,00

Il risotto al nero di seppie e il loro ragu con polvere di acciughe di Cetara € 14,00

SECONDI PIATTI

I trancetti di pesce Bandiera dorati al burro con marinata di cipolle rosse all'agrodolce su purea di patate dolci affumicate e mandorle sabbiate € 17,00

La darna di salmone scozzese cotta a bassa temperatura e scottata in plancia con carciofi arrostiti ed emulsione allo zafferano e zenzero € 18,00

Il filetto di maialino iberico con cime di rapa saltate all'olio EVO e scalogni al vino rosso e rabarbaro € 19,00

La cotoletta alla milanese con patate croccanti e/o rucola e pomodorini € 19,00

La costata del Dakota cotta su pietra lavica con le sue verdure e patate € 24,00