

MENÙ

◆ VEGETARIANO ◆

-  Taglierini mantecati con crema di piselli alla menta e zeste di limone (2-5-6) 16,00€
-  Porri brasati laccati al miso, salsa all'olio di porri e nocciole tostate (2-6-7-11) 14,00€
-  Burrata di bufala campana, insalatina di mele e sedano all'agro, miele e mandorle tostate (2-7-13-14)  15,00€

◆ PESCE ◆

-  Pepite croccanti di baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata e maionese alla paprika dolce affumicata (2-3-5-6-13) 18,00€
-  Tagliatelle di *seppia mantecate con crema di borragine, hummus di ceci, acqua di pomodoro e panko aromatizzato (1-6) 20,00€
-  *Crudo di tonno, crema di finocchi, maionese al pepe rosa, gel di pompelmo e sesamo al wasabi (3-5-9)  25,00€

◆ CARNE ◆

-  Filetto di vitello, salsa all'ibisco e radicchio tardivo di Treviso in agrodolce (2-13-14)  25,00€
-  Pancia di maiale glassata alla teriyaki, crema di cavolo viola e indivia belga all'arancia (2-6-11-13) 18,00€
-  Petto di pollo in doppia cottura, pomodorini canditi, crumble di olive taggiasche e maionese di pinoli tostatati (6-7-13) 23,00€

USIAMO PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ, BIOLOGICI E CARNI DA FILIERA CONTROLLATA.
PESCE LOCALE, FARINE DA GRANI ITALIANI, PARMIGIANO DOC, OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA E TANTI ALTRI PRODOTTI FATTI COME UNA VOLTA.

 gluten free



coperto 2€

*alimento congelato

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con forme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VII ap 3, lettera D. Agenti allergeni evidenziati dai numeri.

FERMENTO

MENÙ

◆ PASTA ◆

-  Spaghetti mantecati al burro e miso con bottarga (2-3-6-11) 18,00€
-  Taglierini mantecati con crema di 'nduja calabrese e stracciatella di burrata campana (2-5-6) 17,00€
-  Spaghetti alla barbabietola rossa, crudo di *gamberi rossi e zeste di lime (2-4-6) 19,00€

◆ DESSERTS E FORMAGGI ◆

-  Pannacotta alla vaniglia, lemon curd e gruè di cacao (2-5-7)  8,00€
-  Cremoso al cioccolato speziato, gel di ananas al Falernum, crumble salato al cioccolato fondente e chips di ananas (2-5-7-13)  10,00€
-  Pasticceria secca con passito (2-5-6-7-13) 9,00€
-  Assaggio di formaggi con mostarda di frutta mista (2-10)  13,00€

USIAMO PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ, BIOLOGICI E CARNI DA FILIERA CONTROLLATA. PESCE LOCALE, FARINE DA GRANI ITALIANI, PARMIGIANO DOC, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E TANTI ALTRI PRODOTTI FATTI COME UNA VOLTA.

 gluten free



coperto 2€

*alimento congelato

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con forme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VII ap 3, lettera D. Agenti allergeni evidenziati dai numeri.

FERMENTO