









MENÙ





◆ VEGETARIANO ◆

-  Taglierini mantecati con crema di melanzane abbrustolite, pomodori confit, basilico e pecorino sardo stagionato (2-5-6) 17,00€
-  Gazpacho di datterino gialli e pesche gialle, servito con cialde croccanti di pane carasau (6-13) 13,00€
-  Burrata di bufala campana, insalatina di mele e sedano all'agro, miele e mandorle tostate (2-7-13-14)  15,00€

◆ PESCE ◆

-  Alici fritte, cipolla rossa caramellata, crema di uva sultanina al vermentino e pinoli (3-5-6-7-13) 16,00€
-  Medaglione di pescato avvolto in alga nori, salsa romesco, olio di porri e chips di peperone crusco (3-5-6-7-9) 29,00€
-  *Crudo di tonno marinato allo yuzu, brodetto freddo di anguria, perle di anguria in agrodolce e caviale di pesce volante al wasabi (3-11)  25,00€

◆ CARNE ◆

-  Carpaccio di manzo dry-aged come una tartare (3-5-6) 24,00€
-  Pancia di maiale, salsa alle ciliegie, cetriolo e yogurt greco (2-13-14)  19,00€
-  Petto d'anatra laccato alla teriyaki, taccole, composta di rabarbaro e rapa rossa e maionese alla senape dolce (2-5-6-10-11) 28,00€

GIRA PAGINA



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 3€




*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) 19,00€
-  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) 21,00€

◆ DESSERTS E FORMAGGI ◆

-  Pannacotta alla vaniglia, aspic di lamponi e gru  di cacao (2)  9,00€
-  Composta di albicocche al rosmarino, crumble salato al cioccolato bianco, spuma di miele e limone, polline d'api (2-7)  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€

CERCHI IL CALICE PERFETTO?

CHIEDI UN CONSIGLIO AL NOSTRO ESPERTO.

PER TUTTO IL RESTO, C'È SEMPRE IL NOSTRO GIN TONIC: 8€

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 3€

*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