

Antipasti

Tartare di tonno rosso “Balfego” marinata alla soia, aceto di lamponi, ricotta di bufala, cipollotto e chips di riso Hermes € 18,00
(Allergeni 4-5-6)

Crudo di ricciola, pesca noce, yuzu, mentuccia e crumble di pane al nero di seppia € 18,00
(Allergeni 1-4)

Salmone marinato alla barbabietola, yogurt al lime e aneto, chips di patata e scarola riccia € 18,00
(Allergeni 4-5-7-8)

Pancia di maialino da latte marinata alla cannella, fruit passion, burrata affumicata e porro fritto € 18,00
(Allergeni 5-7)

Lingua, prezzemolo, aglio e tosazu € 18,00
(Allergeni 1-3-5-7-8-9)

Uovo pochè cotto a 65° cacio e pepe con Pecorino Cedrino Pepato, spinaci e nocciole € 16,00
(Allergeni 3-7)

I primi

Spaghettoni Bio “Paolo Petrilli”, aglio, olio, peperoncino pomodorino confit, tarallo sbriciolato, tartare di spada e stracciatella di bufala € 18,00
(Allergeni 1-4-7-9)

Risotto S. Andrea Goio Dop profumato al limone, polvere di liquirizia e crudo di gambero rosso di Puglia € 18,00
(Allergeni 2-7-9)

I ripieni freschi fatti in casa

Plin ripieno di ricotta, piselli alla mentuccia e guanciale croccante € 18,00
(Allergeni 1-3-7-9)

Tortelli ripieni di fiori di zucca, Provolone del Monaco Dop, zucchini e acciughe del Mar del Cantabrico € 18,00
(Allergeni 1-3-4-5-7-8)

I secondi

*Piccione BBQ con indivia belga brasata, cavolo nero e crumble
alla paprika dolce* € 25,00
(Allergeni 1-3-5-7-8)

*Rollatina di pollo nostrano in crepinette, peperoni, olive e
burrata affumicata* € 25,00
(Allergeni 1-3-5-7-8-9)

*Baccalà in panura di cornflakes, sedano rapa e cipolla all'aceto di
lampone* € 25,00
(Allergeni 1-3-4-5-7-9)

Ombrina, crema di cannellini al rosmarino, aglio nero e taccole € 25,00
(Allergeni 4-9)

Pane e coperto € 3,00

...E per finire un po' di dolcezza...

Violetta, liquirizia e cioccolato bianco € 9,00

Sapori di Sicilia € 9,00

Cocco, fruit passion e crumble al cacao € 9,00

Foresta Nera 2.0 € 10,00

Gelato basilico e lime con pesca noce e crumble allo zenzero € 9,00

MENÙ DEGUSTAZIONE
“APPROCCIO GOURMET”

Il menù si compone di...

Amouse-bouche di benvenuto

Salmone marinato alla barbabietola, yogurt al lime e aneto, chips di patata e scarola riccia

Plin ripieno di ricotta, piselli alla mentuccia e guancialetta croccante

Coniglio in crepinette, carciofi e pinoli

Dessert

€ 50 per persona
(coperto compreso – esclusi vini e altre bevande)

MENÙ DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF ROBERTO ARENA

“CARTA BIANCA”

Un'esperienza per lasciarvi sorprendere e guidare dal guizzo creativo del nostro Chef

Il menù si compone di...

Amouse-bouche di benvenuto

5 portate a mano libera dello Chef

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

€ 65 per persona
(coperto compreso – esclusi vini e altre bevande)

Percorsi vino

4 calici in abbinamento € 25
6 calici in abbinamento € 40

La scelta del menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo