

## ***Antipasti***

### ***Salmone marinato, barbabietola, aneto e savoiaro alla mandorla***

*Marinated salmon, beetroot, dill and almond ladyfinger (Allergeni 1-3-4)*

€ 18,00

### ***Seppia, piselli, vaniglia, cocco e tapioca croccante***

*Cuttlefish, peas, vanilla, coconut and crispy tapioca (Allergeni 4-9)*

€ 18,00

### ***Crudo di gambero rosso di Puglia, arancia, scarola e capperi di Pantelleria***

*Raw red shrimp from Puglia, orange, escarole and caper from Pantelleria (Allergeni 2-6)*

€ 20,00

### ***Lingua, aglio, prezzemolo e tosazu***

*Tongue, garlic, parsley and tosazu (Allergeni 1-3-4-7-9)*

€ 18,00

### ***Peperone, bagna caoda, arachidi e pane aromatico***

*Pepper, bagna caoda, peanuts and aromatic bread (Allergeni 1-4-5-7)*

€ 16,00

## ***I primi***

### ***Spaghettoni Bio "Paolo Petrilli" aglio nero, capperi di Pantelleria, crudo di gambero rosso e stracciatella di bufala***

*Spaghettoni Bio "Paolo Petrilli" black garlic, caper from Pantelleria, raw red shrimp and buffalo stracciatella (Allergeni 1-2-7-9)*

€ 18,00

### ***Risotto S. Andrea Goio Dop vongole, cime di rapa e limone candito***

*Risotto S. Andrea Goio Dop clams, turnip greens and candied lemon (Allergeni 9-14)*

€ 18,00

***Rigatoni, ragù di costine, basilico e Provolone del Monaco Dop***

*Rigatoni, rib ragout, basil and Provolone del Monaco Dop (Allergeni 1-7-9)*

€ 18,00

***I ripieni freschi fatti in casa***

***Plin di coniglio, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e nocciole***

*Rabbit Plin, Parmigiano Reggiano Red Cows and hazelnuts (Allergeni 1-3-7-8-9)*

€ 18,00

***I secondi***

***Quaglia, carciofi, cipollina in agro e aceto di lamponi***

*Quail, artichokes, sour onion and raspberry vinegar (Allergeni 9)*

€ 25,00

***Pluma Iberica, patata affumicata e albicocca al timo***

*Iberian pluma, smoked potato and apricot with thyme (Allergeni 7-9)*

€ 25,00

***Ricciola scottata, bernese, sedano, yogurt, indivia belga brasata e limone candito***

*Seared amberjack, Bernese, celery, yogurt, braised Belgian endive and candied lemon (Allergeni 3-4-7-9)*

€ 25,00

*Pane e coperto € 4,00*

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

***“Assolo” di cioccolato***

*Chocolate solo*

€ 10,00

***Nocciola, ricotta di bufala e fichi***

*Hazelnut, buffalo ricotta and figs*

€ 10,00

***Cioccolato bianco, lime, liquirizia e crumble alla mandorla***

*White chocolate, lime, liquorice and almond crumble*

€ 9,00

***Sorbetto al fruit passion e cialda al cocco***

*Fruit passion sorbet and coconut waffle*

€ 7,00

*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni alimenti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. CE 853/2004, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possiamo essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il personale è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione sulla presenza di eventuali allergeni.*

*Tutti i prodotti potrebbero comunque contenere tracce di farina contenente glutine in quanto lavorati in ambienti dove si panifica*

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano, segale, orzo, avena)*
- 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*
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc)*
- 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 sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

**MENÙ DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO  
CHEF ROBERTO ARENA “CARTA BIANCA”  
UN’ESPERIENZA PER LASCIARVI SORPRENDERE E GUIDARE DAL GUIZZO CREATIVO  
DEL NOSTRO CHEF**

*Amouse-bouche di benvenuto*

*5 portate a mano libera dello Chef*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Piccola pasticceria*

*€ 65 per persona (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*

**TASTING MENÙ FREEHAND “WHITE PAPER”  
AN EXPERIENCE TO LET YOU SURPRISE AND BE GUIDED BY THE CREATIVE FLAIR OF OUR CHEF**

*Welcome amouche bouche  
5 courses chosen by the Chef*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Small bakery*

*€ 65 each (excluding wines and beverages)*

***Wines pairing***

*4 glasses € 25,00*

*6 glasses € 40,00*

*The choice of tasting menù is to be intended for the wole tamble*