



Menu degustazione - Tasting menu

Cruditè di dentice, salsa lamponi, zenzero e salicornia
Raw snapper, glasswort, raspberry and ginger sauce



Calamari alla piastra, crema di fagiolini, anduja e spugna al nero di seppia
Squid grilled, green beans cream, anduja and cuttlefish ink sauce



Spaghetti con aglio, olio, vongole veraci e peperone piccante
Spaghetti with garlic, oil, mussels and spicy pepper



Ricciola scottata con pesche e cetrioli
Amberjack grilled with peaches and cucumbers



Quaglia scottata, uva fragola marinata all'orientale, foie gras e scalogni
Grilled quail, oriental marinated strawberry grapes, foie gras and shallots



Sorbetto al mango, albicocche e meringhe
Mango sorbet, apricot and meringue

Menu a 6 portate: 125.00 € a persona
6 courses tasting menu: 125.00 € per person

Il sommelier consiglia:
6 vini al bicchiere che accompagnano il menu

Sommelier's suggestion:
6 wines by the glass paired with this menu

58,00

Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo
The tasting menu is for the enjoyment of the entire table



Antipasti - Starters

Cruditè di dentice, salsa lamponi, zenzero e salicornia
Raw snapper, glasswort, raspberry and ginger sauce

36,00



Calamari alla piastra, crema di fagiolini, anduja e spugna al nero di seppia
Squid grilled, green beans cream, anduja and cuttlefish ink sponge

35,00



Quaglia scottata, uva fragola marinata all'orientale, foie gras e scalogni
Grilled quail, oriental marinated strawberry grapes, foie gras and shallots

35,00



Burrata Pugliese, spuma di pomodoro, pistacchi e salsa alla spirulina
Burrata Pugliese, tomato foam, pistachios and spirulina sauce

35,00



Primi piatti - First course

Risotto allo zafferano, zucchine in fiore e tartare di gamberi rossi

Risotto with saffron, zucchini in bloom and red prawns tartare

36,00



Rigatoncini agli spinaci con ragù di vitello e indivia

Homemade spinach rigatoncini with veal ragoût and endive

36,00



Spaghetti con aglio, olio, vongole veraci e peperone piccante

Spaghetti with garlic, oil, clams and spicy pepper

40,00



Ravioli ripieni di melanzana alla parmigiana, fonduta di pecorino e coulis di basilico

Homemade ravioli stuffed with eggplant parmesan, pecorino fondue and basil coulis

36,00



Secondi - Main courses

Ricciola scottata con pesche e cetrioli
Amberjack grilled with peaches and cucumbers

43,00



Branzino all'unilaterale, scarola, cipolla rossa, olive e capperi
Sea bass grilled, batavian endive, red onion, olives and capers

41,00



Pavè di pollo al timo, cavolo viola marinato, patate fondenti e salsa alla birra
Chicken Pavè with thyme, marinated purple cabbage, fondant potatoes and beer sauce

39,00



Filetto di manzo, taccole, cremoso di carote e salsa al mosto
Beef fillet, snow peas, carrot creamy and must sauce

44,00



Menu Dolci - Dessert Menu

Magnum al pistacchio, copertura di cioccolato bianco e cocco con composta di fragole

Magnum with pistachio, white chocolate and coconut with strawberry compote

18,00



Sablé di grano saraceno, crema montata e ganache agli arachidi

Buckwheat sablé, whipped cream and peanut ganache

18,00



Sorbetto al mango, albicocche e meringhe

Mango sorbet, apricot and meringue

18,00



Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia

Warm soft heart chocolate cake and vanilla ice cream

18,00



Selezione di formaggi italiani e confetture fatte in casa

Selection of italian cheese accompanied by homemade conserve

25,00