



Domenico Longo Chef Executive e il suo team desiderano darVi il benvenuto

SAPORI DI TERRA E MARE

■ ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Caponatina di verdure alla siciliana con cioccolato fondente e pinoli 2-6 | € 10,00 |
| Petali di prosciutto San Daniele con melone 13 | € 12,00 |
| Burratina d'Andria con pomodoro costoluto, n'duja e pesto di pistacchio 2-3-12 | € 12,00 |
| Trancetto di salmone con crema di melanzane e fichi secchi all'aceto balsamico 13 | € 13,00 |
| Capesante scottate con crema alle mandorle e crudité di zucchine 2 | € 14,00 |
| Gazpacho di pomodoro con insalatina d'astice alla Catalana 8-12 | € 16,00 |

■ PRIMI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Vellutata di zucchine con quenelles di Tofu marinato e sesamo nero 2-6-7 | € 12,00 |
| Cannelloni di crepes ripieni di ricotta e salsiccia gratinati con funghi Porcini 3-9-13 | € 13,00 |
| Paccheri con ragù bianco di coniglio, melanzana e scamorza affumicata 9-12 | € 14,00 |
| Crema di fagioli borlotti con cozze e pomodorini 4 | € 13,00 |
| Trine con vongole, basilico e pomodorini gialli 4-9 | € 14,00 |
| Risotto mantecato al limone d'Amalfi, gamberi rossi Sicilia e timo (min 2 pax) 3-8-12 | € 15,00 |

■ SECONDI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Mosaico di verdure bollite con tartufo nero scorzone, chips di manioca e salsa 9 | € 20,00 |
| Tagliata di manzetta prussiana con grana, rucola e pappa al pomodoro 3-9 | € 24,00 |
| Filetto di vitello, foies gras e mela con verdure | € 30,00 |
| Ombrina alla piastra con verdure grigliate ed origano 5 | € 23,00 |
| Pesce spada alla "ghiotta" con patate, olivelle e datterino 5-9 | € 23,00 |

DOLCI TENTAZIONI E FORMAGGI

| | |
|--|---------|
| Bavarese alla nocciola tonda gentile, mousse al cioccolato su crispy di riso soffiato 3-9 | € 8,00 |
| Tris di creme brulè all'anice, caffè e limone 3-9 | € 8,00 |
| Gelèe di melone con polvere di oro nero, lamponi e gelato alla crema 3-9 | € 8,00 |
| Tiramisù fatto a modo Nostro 3-9 | € 8,00 |
| Assortimento di formaggi del territorio con mostarde fatte in casa 3-9-11 | € 10,00 |
| Crepes Suzette con gelato alla vaniglia 3-9 | € 12,00 |

ALLERGENI

1. Arachidi e derivati **2.** Frutta a guscio **3.** Latte e derivati **4.** Molluschi **5.** Pesce **6.** Sesamo **7.** Soia
8. Crostacei **9.** Glutine **10.** Lupini **11.** Senape **12.** Sedano **13.** Anidride solforosa e solfiti **14.** Uova e derivati

Alcuni piatti possono essere preparati con prodotti surgelati | Coperto e servizio € 4,00 pp