



Menù Mare

Antipasti

- Tranci di polpo a vapore con pomodorini, capperi e olive taggiasche in nido di pasta kataifi su crema di patate** €16,00
- Tramezzini di pan brioche ripieni di ventresca di merluzzo "Black Cod" con riso soffiato al cavolo viola, aria di lime e terra di pomodorini secchi** €16,00
- Quadro di frolla salata con burrata bio pugliese, carpaccio di pesce spada marinato al limone, maionese al nero di seppia e gel di gamberi rosa al mirto** €16,00

Primi piatti

- Rosette di pasta fresca al pomodoro ripiene di patate, ortiche e gamberi con zuppetta di scoglio e caviale di porto rosso** €16,00
- Chicche di patate violette con guazzetto di tonno pugliese al pomodoro fresco, emulsione di gamberi rosa e polvere di alga nori** €16,00

Pietanze

- #Carpaccio di baccalà con salsa alla senape,**
#Carpaccio di salmone alla mentuccia con insalatina di sedano rapa all'aceto di lamponi,
#Tartara di cappesante al pomodoro fresco e olio di erbe,
#Scampi pugliesi alla colatura di alici di Cetara,
#Ostrica "Fine Binic" dalla Francia,
#Gamberi rossi di Porto Santo Spirito al sale nero di Cipro,
#Canocchie dell'Adriatico piccante al tabasco €40,00

Menu degustazione in miniatura di tonno Rosso di Carloforte:

- #Antipasto: Insalatina di tonno sott'olio con cipolline borettane al balsamico, pane guttau e spuma di bagna cauda**
- #Primo piatto: Paccheri gratinati ripieni di ventresca, borlotti e ricotta con zucca e pesto di basilico**
- #Pietanza: Tagliata di filetto in camicia di pistacchio con asparagi e aragosta a vapore** €40,00

- Filetto di branzino pescato ad amo, mazzancolle e scampi in padella alla catalana con verdure crude in pinzimonio e pomodorini alla tropea e balsamico.** €24,00

Menù Terra

Antipasti

Carpaccio di Manzo alla trentina marinato alla paprika con melone, grana padano, olio alla nocciola e sorbetto di porcini €14,00

Duetto di foie gras d'oca:

#Torchon tradizionale con sale al mirto, pan brioche
abbrustolito e confettura di mele e menta;

#Mini magnun di scaloppa in camicia di pistacchio con sale di Maldon e ciliegie di Vignola €22,00

Piatto unico o stuzzichino da dividere in compagnia (6 tranci):

La nostra focaccia semi integrale al lievito madre con burrata, prosciutto crudo di Parma, pomodorini al pesto di basilico e semi misti tostati €18,00

Primi piatti

Margherite di pasta alla carota ripiene di pulled pork, verdure e polvere di cavolo viola con "trombette dei morti" spadellate, e crema inglese salata all'asiago €14,00

Portafogli di pasta alle ortiche ripieni di stracchino e tartufo nero con asparagi, prosciutto croccante e anello di parmigiano €16,00

I nostri maccheroncini al torchio con ragù bianco di cosciotto d'agnello profumato all'origano, salsa d'arancia al miele e grana €14,00

Pietanze

Costatina di cervo cotto "rosa" con frutti di bosco al vino rosso, rondelle di patate al rosmarino e purea di zucca €22,00

Tagliata di filetto di Manzo piemontese "Carni Botalla" con funghi cardoncelli, lamelle di Bitto delle valli Orobiche e spinaci spadellati all'uvetta €22,00

Suprema di petto di faraona cotto a bassa temperatura ripiena di ortiche con asparagi cotti nel suo fondo di cottura e budino di aglio nero di Voghiera €20,00

"Un angolo di Sardegna":

tris di pecorini a media stagionatura di Muravera serviti con miele artigianale all'eucalipto famiglia Bellosi e un calice di

Portocali (vino d'arancia passito): # Grottino, #Saraceno, #Il Re. €20,00