



## Menù Mare

### Antipasti

**Chips di tapioca soffiata all' alga nori con baccalà catalano in due modi:**

**#mantecato all' olio e.v.o. Abruzzese con confettura di limoni amalfitani e pancetta abbrustolita;**

**#carpaccio marinato con gocce di salsa di aglio nero di Voghiera** €17,00

**Insalatina di polpo, pomodorini e noci in tartelletta di frolla salata**

**su zuppa di cipolle rosse con olio e.v.o. Laudemio tenuta Frescobaldi** €17,00

**Degustazione di ostriche:**

**#Ostrica Sandalia da Arbatax al naturale**

**#Donegal dall'Irlanda con spuma di patate**

**#Special Roumegous dalla Francia con granita al mojito**

**#Ancelin dalla Normandia con colatura di alici di Cetara**

**#Gilardeau dalla Francia all'arancello e alga wakame** €25,00

### Primi piatti

**Spaghetti di pasta fresca al nero di seppia alla carbonara di tonno**

**sashimi con pepe di Sichuan, salsa di ostrica e corallo di liquerizia** €17,00

**Rettangoli ripieni di pesce spada e lime su crema di carote e**

**"Katsuobushi" (lamelle di tonno essiccato alla giapponese)** €17,00

### Pietanze

**Piatto degustazione delle nostre crudità servite con sorbetto al mandarino calabrese:**

**#Branzino dell'alto Adriatico "Dry age" con arancia e sesamo nero**

**#Salmone selvaggio irlandese all'aglio nero di Voghiera**

**#Scampi al lemongras e capperi croccanti**

**#Mazzancolle pugliesi con salsa champonzu**

**#Canocchie all'ananas**

**#Gamberi rossi Pugliesi con polvere di olio e.v.o.**

**#Ostrica Special Roumegous dalla Francia al naturale** €38,00

**Piatto unico** €55,00

**Filetto di tonno rosso Sashimi appena scottato in camicia di**

**polenta con salsa all'amatriciana, polvere di gamberi rossi,**

**olive taggiasche, pane guttiau sardo e spuma di bagna couda** €24,00

**Misto di pesce (cappesante, baccalà, ricciola, mazzancolla dell'Adriatico e Cicala di scoglio) rosolato in padella al burro di cacao con misticanza al mango, crema di patate ai calamari, olio alla vaniglia e sale Maldon affumicato** €30,00

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

**La nostra focaccia pugliese di grano duro di Altamura con mozzarella, pomodorini, pesto di basilico, culatello e semi di zucca** €18,00

## **Menù Terra**

### **Antipasti**

**Millefoglie di pasta strudel e soufflè di cardoncelli e ricotta di pecora affumicato al legno di melo con mortadella di cinghiale, caviale di aceto balsamico e zuppetta di lenticchie di Castelluccio di Norcia** €16,00

**Hamburger di tartara di filetto di manzo piemontese carni Botalla con panino soffice, zabaione salato al Marsala, salsa di verdure, spinaci e grana padano** €16,00

**Magnum di foie gras e nocciola gentile della Tuscia con pan brioches abbrustolito, pepe di Seichuan, gel di vino rosso speziato, sale di Maldon e gelato al parmigiano e miele** €24,00

### **Primi piatti**

**Fiocchetti ripieni di coppa di maialino, funghi e ricotta con crema di patate viola, parmigiano 30 mesi e tartufo nero** €26,00

**Ravioli al cioccolato Ruby e mandorle con geleè di Vermentino, speck d'anatra e cubetti di Blu di bufala stagionato su crema di ortiche** €16,00

### **Pietanze**

**Rotolo di petto di faraona e spugnone cotto a bassa temperatura e dorato in crosta di pane con cavolfiori gialli e viola, cardoncelli lucani trifolati, salsa alle more e chips di patate essiccate** €22,00

**Lombatina di cinghiale dell'appennino Emiliano con salsa goulash, ciambellina di polenta, pomodorini infornati e spuma soffice di patate** €22,00

**Degustazione di formaggi serviti con miele artigianale all'eucalipto della famiglia Bellosi di Muravera (Ca) e mela rossa: #Reypenaer francese; #Parmigiano Reggiano 30 mesi; #Masseria Pugliese vaccino; #Pecorino Canestrato Pugliese; #Pecorino Sardo Monte Turno; #Blu di Bufala; #Blu erborinato affinato nella birra** €22,00