

MEN NU

Antipasti

Millefoglie di carpacci di mare con pane carasau, misticanza e salsa al mango **16**

Ovo di seppia su nido di erbe di stagione saltate con aglio ed alici del Cantabrico **14**

Millefoglie di parmigiana con crema di datterino e parmigiano al basilico **12**

Polpette di zucca, lime, zenzero con crema di pecorino e cipolla caramellata ai frutti di bosco **10**

Dessert 7

Tiramisù

Tortino di cioccolato con cuore morbido

Cheesecake ai frutti di bosco

Coperto 3



Primi

Linguina di Gragnano con crema di cime di rapa e vongole **16**

Orecchiette di grano arso con rana pescatrice marinata al lime e cozze **16**

Spaghettoni con crema di pomodoro San Marzano gratinato, stracciatella e parmigiano al basilico **15**

Vellutata di zucca al forno con stick croccanti di patate viola e crostini di pane all'origano **14**

Secondi

Filetto di spigola agrumato ai ferri su dadolata di mango, cetriolo, mela verde e cipolla rossa di Tropea con gocce di glassa teriyaki homemade **22**

Baccalà al timo cotto a vapore su crema di verza **20**

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura su crema di zucca, stracciatella affumicata e cicoriella ripassata **20**

Tagliata di entrecôte irlandese con composta di patate al forno e scalogno al primitivo **24**