

# MENU

## ANTIPASTI:

MILLEFOGLIE DI CARPACCI DI MARE CON PANE CARASAU  
MISTICANZA E SALSA AL MANGO 16€

POLPO ARROSTO SU CREMA DI FAGIOLI NERI 16€

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€

## PRIMI:

LINGUINA DI GRAGNANO CON CREMA DI CIME  
DI RAPA E VONGOLE 16€

ORECCHIETTE DI GRANO ARSO AI FRUTTI DI MARE 16€

SPAGHETTONE CON CREMA DI POMODORO SAN MARZANO  
GRATINATO, STRACCIATELLA PUGLIESE, CRUMBLE DI  
TARALLO E PARMIGIANO AL BASILICO 15€

VELLUTATA DI ZUCCA AL FORNO CON STICK CROCCANTI  
DI PATATE VIOLA E CROSTINI DI PANE ALL'ORIGANO 14€

## SECONDI:

MILLEFOGLIE DI SPIGOLA CON CARCIOFI E PROVOLA  
AFFUMICATA 22€

BACCALÀ AL TIMO COTTO A VAPORE SU CREMA DI VERZA 20€

FILETTO DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU  
CREMA DI ZUCCA E STRACCIATELLA PUGLIESE AFFUMICATA E  
CICORIELLA RIPASSATA 20€

TAGLIATA DI ENTRECÔTE IRLANDESE CON COMPOSTA  
DI PATATE AL FORNO E SCALOGNO AL PRIMITIVO 24€

## DESSERT:

TIRAMISÙ 7€

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO 7€

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 7€

COPERTO 3€