

GLI ANTIPASTI

*Un piccolo ma indimenticabile assaggio.
Una grande e imperdibile occasione per fare
la conoscenza della nostra cucina. Con calma.
Senza fretta. Scoprirsi lentamente per non lasciarsi.
Per un incontro intenso con una serie di ricette
dal gusto unico. Che si sciolgono nell'anima.
E non se ne vanno mai più.*

IL POLPO

Arrosto su cremoso di Ricotta, Asparagi, Scarola e Menta

----- €

LA RUSTICA DI POMODORO E BACCALÀ

*Tartare di Baccalà su crema di Pomodori, Olive infornate,
Cipolla marinata e cialda di Pane croccante*

----- €

SEPIE IN VARIAZIONE

su crema di Piselli con Misticanza e Fiori eduli

----- €

IL GAMBERO E LE FAVE

*Connubio di sapori di mare e terra
servito con Caciottina tiepida e Bacon croccante*

----- €

SFUMATURE DI TONNO

con rivisitazione di Insalata Caprese

----- €

CRUDITÀ DEL MARE NOSTRUM

Pescato del giorno servito a crudo

----- €

IL MANZO

Tartare e Tataki accompagnati da Misticanza e Arance candite

----- €

LA MARINELLA NELL'ORTO

*Composizione di Verdure aromatizzate con Erbe spontanee
e Maionese di Carote*

----- €