



Antipasti

Uovo pochè , morbida patata, fieno croccante e aglio nero	€ 12
Carciofo croccante, caciocavallo Podolico e vincotto	€ 14
Capesante° dorate, favetta e cicoria	€ 16
Ricciola° scottata, foglie di bietola, limone e zenzero	€ 16
Polpo° arrosto, topinambur e uova di salmone	€ 16
Veli di pesce°° agrumi erbe e olio evo di peranzana	€ 20
Crudo di mare	€ 22

Primi piatti

Taglioni di Canapa, crespino, olive e canestrato Murgiano	€ 16
 Strascinati fatti a mano al Ragù "Lento"	€ 16
Spaghetto "Verrigni" e ricci	€ 16
Linguine al ragù di crostacei°	€ 16
 Risotto "Acquerello" con zucca e caciocavallo podolico	€ 16
Assaggi di due piatti minimo per 2 persone	€ 20

Secondi piatti

Bocconcini di puledro° e patate arrosto al rosmarino	€ 18
Costolette d'agnello°, patate arrosto ai semi di finocchio	€ 18
 Ragù di Cavallo	€ 18
Branzino arrosto°, crema di patate al limone e cynar	€ 20
Baccalà° cotto a bassa temperatura, crema di zucca e cipolla d'acquaviva	€ 20
Pescato di giornata	€ 24
Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confettura	€ 15

Menu 3 portate

Seppiolina° scottata, polpo e soffici patate
Ruote pazze "Benedetto Cavaliere" con battuto di pesce° tipico
Dolce con frutta di stagione
Acqua Calice vino
€ 32 no sabato e festivi
Serviamo questo menu per tavolo completo

Menu degustazione 5 portate

Polpo° arrosto con topinambur e uova di salmone
Ricciola° scottata, foglie di bietola e zenzero
Linguine al ragù di crostacei°
Centro tavola di Frittura pesce° da paranza
Dolce con frutta di stagione
€ 52
Serviamo questo menù per tavolo completo

Menu 6 portate

Seppiolina° farcita cremaricotta pecorina e polpo° con patate
Centro tavola di crudo di mare
Ruote pazze "Benedetto Cavaliere" con battuto di pesce° tipico
Ravioli di funghi, stracciatella, capocollo e croccante di mandorle tostate
Centro tavola di Frittura pesce° da paranza
Dolce con frutta di stagione
€ 68
Serviamo questo menu per tavolo completo

 Piatto della tradizione

 Questo piatto è possibile prepararlo per minimo 2 persone

°Alcuni prodotti possono essere sottoposti a condizionamento ed abbattimento di temperatura, congelati e rinvenuti

°°La somministrazione contenenti prodotti freschi della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi, avviene previo abbattimento della T°, (cottura a freddo) a -20° per almeno 24 h

°°°Nel ristorante si utilizzano tutti gli allergeni (vedi elenco posto all'ingresso) si prega di avvisare il servizio

