

Antipasti

| | |
|--|------|
| Carciofo croccante, caciocavallo Podolico e vincotto | € 14 |
| Polpo arrosto con ortaggi di stagione | € 18 |
| Gamberi °Mazzancolle succulenti al peperoncino e carciofi | € 18 |
| Ostriche croccanti in agrodolce | € 18 |
| Tartare di salmone veli di pesce bianco e Mazzancolla,salsa limone e mentuccia | € 22 |
| Il frutto del mare crudo | € 22 |

Primi piatti

| | |
|--|------|
| Linguine al ragù di crostacei | € 16 |
| Ruote pazze "Benedetto Cavaliere" con battuto di pesce° tipico | € 16 |
| Mezzi ziti "spezzati a mano" al ragù di cavallo | € 16 |
| Fusilloni, cardone, cardoncelli e guanciale | € 16 |
| Assaggio di due piatti a scelta (minimi per 2 persone) | € 24 |

Secondi piatti

| | |
|---|------|
| Frittura pesce° di paranza spinata | € 20 |
| Tonno scottato°, cipolla tostata | € 22 |
| Costolette° d'agnello panato con erbe murgiane | € 20 |
| Ragù, "brasciole e spangelle" di cavallo | € 18 |
| Parmigiana di zucca con scamorza affumicata e olive | € 15 |
| Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confetture | € 15 |

Dessert

| | |
|---|-----|
| Sorbetto limone | € 7 |
| Frutta d'oggi | € 7 |
| Perfetto di cioccolato fondente " 70% Guanaja" | € 9 |
| Caldo tortino di cioccolato fondente | € 9 |
| Mousse di fico d'india, nocino di San Giovanni | € 9 |
| Semifreddo di torrone al miele di castagno e caffè espresso amaro | € 9 |
| Tavoletta di gelato artigianale cioccolato e vaniglia | € 9 |

°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 * prodotto acquistato congelato