

Antipasti

Fiori di zuccina farciti "capperi, acciughe e pecorino", agrodolce di carrube	€ 13
Uova pochè, salicornia all'aglio nero e tartufo	€ 16
Gamberi °°Mazzancolle, cetriolo e gin	€ 16
Polpo° di scoglio, patate e ortaggi	€ 16
Ostriche croccanti in agrodolce	€ 18
Il pesce crudo°°	€ 21
Il crudo	€ 21

Primi piatti

Vermicelli, vongole e bottarga di tonno e limone	€ 16
Risotto ai frutti del mare (minimi per 2 persone)	€ 16
Mischiata con alici°, basilico, topinambur e tarallo	€ 16
Tagliolini coste di zuccina, acciuga, olive e ricotta Marzotica	€ 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
Pesce d'oggi	€ 24
Costolette°° d'agnello panato d'erbe murgiane	€ 20
Sformato di melanzane e zucchine, scamorza affumicata di podolica e agrodolce di carruba	€ 16
Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confetture	€ 15

Dessert

Sorbetto limone	€ 7
Percoca crema di mandorla e fior di latte	€ 8
Perfetto di cioccolato fondente " 70% Guanaja" con mandorle e mandarino	€ 9
Mousse ai frutti rossi, rosolio di liquirizia	€ 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