

Antipasti

Uovo felice, salicornia, aglio nero e caciocavallo € 14

Seppietta° cacio e pepe € 18

Polpo° e ortaggi di stagione € 18

Ostriche croccanti in agrodolce € 18

Tartare di Alletterato° e gamberi rosa con battuto di pomodoro verde cipolla rossa e rucola € 18

Il frutto del mare crudo € 22

Primi piatti

Pasta mista "Miskiata" con frutti del mare e rucola € 16

Strascinati di grano arso, coste di zucchine, cacioricotta e tarallo € 16

Vermicelli, alici, limone e crosta di pane al caffè € 16

Riso, barbabietola e oro € 18 (minimo per 2 persone)

Assaggio di due piatti a scelta (minimi per 2 persone) € 24

Secondi piatti

Frittura pesce° di paranza spinata € 20

Pesce d'oggi arrosto, fagiolini e vermut rosso € 24

Filetto di Alletterato° arrosto con battuto di pomodoro verde cipolla rossa e rucola € 20

Costolette° d'agnello, erbe murgiane e patatine novelle € 20

Tempura d'ortaggi, salsa agra piccante € 16

Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confetture € 15

Dessert

Sorbetto limone e € 8

Frutta d'oggi € 7

Perfetto di cioccolato fondente "70% Guanaja" € 9

Mousse di ciliegie zenzero e cocco € 9

Tiramisù al caffè € 9

Semifreddo di torrone al miele di castagno e caffè espresso amaro € 9

Cassata di ricotta dello chef € 9

Tavoletta di gelato artigianale cioccolato e vaniglia € 9