

In fondo al mar

Dentice, mandorla, ostrica, lattuga di mare e salicornia

- ***Il carciofo***

cotto e crudo, pecorino, acciughe e limoncello

- ***Ho bisogno di ferie***

musetto, lenticchie Beluga, crema di patate e salsa verde

- ***Pomodoro e ricotta***

raviolo ripieno di pomodoro, ricotta salata, basilico, datterino confit e granita al limone

Era uno spaghetti allo scoglio

cozze, vongole, gambero rosa, ostrica e peperoncino

- ***Sarde alla brace***

mela, cetriolo, aceto e scampo marinato

- ✦ ***Il piccione***

cotto alla brace, mais e barbabietola

Formaggio e pere

oppure

ExtraCioc

oppure

Selezione di formaggi

I menu degustazione vengono realizzati per un tavolo completo

MENU COMPLETO A 8 PORTATE: 80€ A PERSONA

- MENU ESTRAZIONE A 5 PORTATE: 60€ A PERSONA

tutti i piatti dei menu possono anche essere scelti alla carta

2 PORTATE PER OGNI PERSONA 40€

3 PORTATE PER OGNI PERSONA 55€

4 PORTATE PER OGNI PERSONA 70€

✦ *questa portata scelta alla carta prevede un supplemento di 10€*

- ***Insalata di arance***

gambero rosso marinato e consistenze di melograno

Anatra salmastra

in tartare e riccio di mare

- ***Ova rutti***

di quaglia, verdure e brodo

Risotto 5/4

animella di vitello, midollo, cacao e aceto balsamico

- ***Il primo spaghetti***

arancia, gallinella, sedano e bottarga di muggine

- ***Umami***

triglia croccante, miso, lemongrass, peperoncino e spinaci

Coniglio blasfemo

polenta, pancetta, burro e salvia

E' un cannolo siciliano ?

oppure

Quasi una Tatin

oppure

Selezione di formaggi

I menu degustazione vengono realizzati per un tavolo completo

MENU COMPLETO A 8 PORTATE: 80€ A PERSONA

- MENU ESTRAZIONE A 5 PORTATE: 60€ A PERSONA

tutti i piatti dei menu possono anche essere scelti alla carta

2 PORTATE PER OGNI PERSONA 40€

3 PORTATE PER OGNI PERSONA 55€

4 PORTATE PER OGNI PERSONA 70€