



ANTIPASTI

Uovo croccante, rosole, salsa latte e acciughe

| 12 |

Taco di baccalà mantecato in saor, piselli

| 16 |

Battuta di Garronese, crema d'uovo alla senape, capperi

| 16 |

Noci di capasanta, foie gras, asparagi

| 22 |

Polpo arrostito, bufala, legumi, aglio nero

| 18 |

Crudo di pesce

| 30 |

PRIMI

Tagliolini di grano arso, ragù d'agnello, croccante di Parmigiano

| 14 |

Ravioli di quaglia, pecorino, asparagi

| 16 |

Risotto allo zafferano, ricci di mare, cozze, lime nero (min. 2)

| 18 |

Spaghetti di Gragnano vongole e bottarga di muggine

| 22 |

Tortelli di carletti e bruscardoli, acqua di Parmigiano agli agrumi,
gambero rosso, uova di aringa

| 18 |

Campanelle fresche all'uovo, piselli, aglio orsino, burrata, olive

| 14 |

SECONDI

Stinco di maialino, zabaione al limone, asparagi

| 20 |

Carrè d'agnello, liquirizia, bergamotto, insalata primavera

| 24 |

Steak Tartare

| 25 |

Fiori di zucca al panko, robiola e acciughe, zucchina

| 16 |

Trancio di corba rossa del Gargano, cipollotto, crema alle mandorle

| 25 |

Pescato in base alla disponibilità

per due persone

| 56 |

DALLA GRIGLIA

Tutti i piatti vengono accompagnati da contorni

Costata di Vacca Nera del Baltico 55 gg dry aged

| 50 al kg |

Fiorentina di Vacca Nera del Baltico 55 gg dry aged

| 60 al kg |

Chateaubriand

consigliato per due persone

| 58 |

Tomahawk di Black Angus

| 90 al kg |

Tomahawk di Wagyu

| 140 al kg |

DESSERT

Crostatina, crema al limone, fragole, meringa italiana

| 7 |

Sbrisolona, zabaione alla grappa, gelato al fior di latte

| 7 |

Bavarese vaniglia e lampone

| 7 |

Sorbetto all'arancia, cremino al cioccolato, burro salato

| 7 |

Gelato al pistacchio di Bronte e nocciole sabbiate

| 7 |

Selezione di formaggi

| 22 |