

I MENU' DEGUSTAZIONE SONO SERVITI SOLO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

A MANO LIBERA

80 EURO

King crab con zucca al forno, maionese al curry e ristretto di melograno

Ostrica fritta con carciofo cotto confit, emulsione al basilico e caviale di aringa

Consommé di pesce e agrumi

Ravioli di burrata Pugliese con cime di rapa acciughe di "Cetara" e jalapenos

Pappardelle di farina di ceci con ristretto di cannocchie, olio al prezzemolo ed insalatina di puntarelle

Granita al finocchio

Triglia con crema di carote, lenticchie fritte, fondo bruno e scorza di limone

Rombo alla mugnaia 20 anni dopo

Ricordo d'infanzia

I NOSTRI CLASSICI

60 EURO

Capesante gratinate al pan di porcini, latte di parmigiano, porcini fritti e fondo di nocciole del Piemonte

Seppia di "Porto S. Spirito" in due consistenze con spuma di patate novelle e olio alla spirulina

Spaghettone quadrato "Felicetti" A.O.P., tartare di scampi crudi, pane di segale tostato e pomodorini confit

Sorbetto al mojito

Branzino cotto lentamente con purè di patate e porri

Crema catalana

ABBINAMENTO VINI CON 6 CALICE 46,00 EURO

ABBINAMENTO VINI CON 4 CALICE 28,00 EURO

Il pesce servito in questo locale rispetta la normativa europea (CE 853/2004)
Per qualsiasi allergia si prega di avvertire il personale di sala