

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

A MANO LIBERA

85 EURO

Polpo arrosto con cavolfiore cotto e crudo, broccoletto pugliese e dressing al cavolo viola

La nostra interpretazione del Fish and Chips con rafano e olio al cavolo nero

Scampi scottati con foie gras arrosto, pan brioche, riduzione al Porto e cipolla fondente

Pasta e fasoie con canocchie sgusciate e olio al prezzemolo

Bigoli al caffè con ricci di mare, gamberi rossi marinati e latte di mandorle amare

Sorbetto al limone

Ricciola di fondale con broccolo fiolaro e cardoncelli arrosto

Ricordo d'infanzia

I NOSTRI CLASSICI

65 EURO

Capasanta con carciofi alla Romana, bagnacauda rivisitata e gelatina al cynar

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

Spaghettoni "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 affumicate al momento

Crema catalana

ABBINAMENTO VINI CON 6 CALICI 46,00 EURO

ABBINAMENTO VINI CON 4 CALICI 28,00 EURO