

Lasciatevi tentare..

MENU' DEGUSTAZIONE TERRA (6 PORTATE)

minimo per due persone

55<sub>per
persona</sub>

MENU' DEGUSTAZIONE MARE (6 PORTATE)

minimo per due persone

65<sub>per
persona</sub>

Antipasti

OCTOMATOPUS

pomodoro grappolo ripieno di riso, polpo e patate

16

GAMBERONI ROMA-TOKYO

gamberi in tempura panati al pane panko, mayo piccante

14

SALMONE BAO

bao homemade, salmone gravlax
marinato agli agrumi, iceberg e salsa tzatziki

16

CEVICHE

ceviche di ricciola, jalapeno, lime, menta,
cipolla marinata

16

PESCATO

tartare di pescato, riduzione di melograno e
tarallo alla pizzaiola

20

MANZO UBRIACO

carpaccio di manzo marinato al vino, pomodorini confit,
misticanza di campo, fonduta di Parmigiano Reggiano

15

LA TARTARE

tartare di manzo, stracciatella di burrata d'Andria,
pomodorini confit

15

PULLED SANDWICH

sandwich di crackers ai semi, pulled pork homemade
marinato in salsa BBQ, verze in agrodolce

15

"ER POLLO AMMAGANATO" (OMAGGIO ALLA SORA LELLA)

magnum fritto di pollo e peperoni

14

PARMIGIANA

tortino di melanzane alla parmigiana con provola affumicata

15

PORCHETTACCIA

focaccia con lievito madre, la nostra porchetta,
colatura di provola

15

*In base alla disponibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti a bordo.

*Alcuni prodotti freschi di origine animale così come i prodotti abbattuti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza del prodotto così come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Primi

(AM)MAZZANCOLLA	16
tagliatella di pasta fresca con mazzancolle del Mediterraneo e la loro bisque	
CALAMARATA PAZZA	16
calamarata con pescato del giorno, salsa all'acqua pazza, polvere di pomodoro	
BURRO E ALICI	16
spaghettoni con burro Normandia, alici del Mar Cantabrico e timo limonato	
L'ESTATE ADDOSSO	16
pasta fresca ripiena di ricotta ai tre lattini (bufala, capra, pecora), limone, datterino giallo e stracciatella d'Andria	
GALLETTO	16
fusillotto, ragout di galletto alla cacciatora, polvere di olive, coulis di datterino rosso	
SUA MAESTÀ LA CARBONARA	16
'ER RISOTTO	18
risotto 'tenuta Melotti' cacio e pepe (minimo per 2 persone)	

Secondi

UN BRANZINO A MALIBU'	25
filetto di branzino, panure esotiche, salsa di cocco e lime	
SALMONE E ZUCCHINE	25
filetto di salmone scottato, crema, chips e fiori di zucca romanesca	
LA QUAGLIA	25
petto di quaglia cbt, bon bon di coscio e salsiccia di mangalica, salsa ai frutti di bosco	
MANZO E PEPERONI	25
tataki di manzo, fondo bruno, peperoni arrostiti e la loro crema	

Contorni

CICORIETTA RIPASSATA	7
PATATE AL FORNO	7
MISTICANZA DI CAMPO	6

Dolci

TIRAMISU' CON TERRA AL CACAO 9
tiramisù espresso con frolla sbriciolata al cacao

COLAZIONE A MEZZANOTTE 9
spuma al cappuccino in tazza, brownie al cioccolato
caldo, mini cookies con gocce di cioccolato

ALBICOCCA E CIOCCOLATO 9
pane al cioccolato con il nostro lievito madre,
composta di albicocche homemade aromatizzata alla
vaniglia, gelato alla vaniglia del Madagascar

SORBETTI ALLA FRUTTA 8

Vini Liquorosi

PASSITO DI PANTELLERIA 5

MOSCATO DI PANTELLERIA 5

ZIBIBBO 5