



# ANTIPASTI

- Il Tartufino**   € 15  
Uovo di barbabietola rossa e croccante di papavero nero, cuore al tuorlo poché, spuma di amatriciana, sigari al bacon e tartufo nero.
- Non è prosciutto e melone**    € 15  
Sformatino al prosciutto crudo di Parma, zuppetta tiepida di melone retato, anacardi, fichi, menta e colatura di gorgonzola dolce.
- Flan e tartare**     € 15  
Flan dal cuore morbido al formaggio, scottona marinata al chinotto e dragoncello, sedano rapa e ravanelli.
- Salmone, fagiolini e pop corn**   € 15  
Salmone semi vapore leggermente marinato con semi di lino scuri, vellutata di fagiolini verdi, gocce di senape all'arancia, filetti di chili e popcorn alla paprika dolce.
- Frisa col tonno "a mo' del Cuciniere"**    € 15  
Cubo di tonno fresco\* (p.g.) scottato al papavero su sbriciolata di frisa alla maggiorana, sedano e pomodorino, gocce di rucola e fiori d'arancio, ring croccante al capperò.
- Seppia, carote e friggitelli**    € 15  
Insalatina di seppia scura alla brace profumata al timo con semi tostati, mirtilli, crema di carote alla menta e maionese ai friggitelli.

\* I prodotti con (\*) potrebbero essere surgelati o abbattuti a -25°C per assicurare la massima idoneità.  
I singoli piatti possono contenere tracce di prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze



# PRIMI

- Anatra, favette e liquirizia**     **€ 17**  
Tagliolino ai 40 tuorli con battuto al coltello d'anatra e favette, il suo fondo di cottura alla liquirizia e salsa alla greca con scalogno caramellato.
- Fettuccina di mortadella**     **€ 17**  
Pasta all'uovo alla mortadella, con favette verdi e guanciaie, salsa di provolone dolce e polvere di pistacchi.
- Fagottini rosa primosale e salsiccia**      **€ 17**  
Pasta all'uovo e barbabietola, farcia al primosale e salsiccia al lime e finocchio, fondo di cottura d'arrosto, bruscolini tostati e polvere di cocco.
- Risotto arlecchino, crostacei, pistacchio**   **€ 18**  
Riso carnaroli con gamberi, scampi e la loro bisque all' infuso di finocchietto, cubettata di verdure fresche e granella di pistacchio.
- "Pasta col tonno"**       **€ 17**  
Troccoli al nero di olive leccine ripassati con cozze e crema di zucchine, sesamo bianco tostato, briciole di curcuma e battuto a crudo di tonno\* all'aneto e soia.
- Sfere verdi "A.O.P." spada e melanzane**    **€ 17**  
Sfoglia al prezzemolo, ripieno di pesce spada, melanzane e menta, "aglio in infusione d'olio e un po' di peperoncino", granella alle olive leccine (cottura all'orientale).

\* I prodotti con (\*) potrebbero essere surgelati o abbattuti a -25°C per assicurare la massima idoneità.  
I singoli piatti possono contenere tracce di prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze



## SECONDI

- Maiale iberico, mele ed erbette**   € 19  
Filetto di maialino con secreto iberico\* (c.b.t.) laccato alla cola con spezie cajun e caffè, strudel di mele salato e verdure ripassate con olive leccine.
- Galletto (bio) ruspante e foie gras** € 19  
Variazione alla "Rossini" di Galletto bio (c.b.t.) porchettato alle erbette, lardo e paté di celine con foie gras e gocce di peperone.
- Anatra, patata viola e sorbetto**   € 19  
Petto d'anatra fiammato al marsala, cardamomo e anice stellato con sorbetto al latte di mandorla ed arancia, purè di patata violetta.
- Polpo, rostì e bruscolini**    € 19  
Polpo\* alla brace con rosmarino ed arancia, maionese alla barbabietola rossa, rostì di patate cacio e pepe, paglierino al porro dolce e bruscolini.
- Baccalà, sauté e taggiasche**  € 19  
Trancio di baccalà al gratin di patata schiacciata alla "strega" con menta e lime, zuppeta di sauté rosso alla marinara ed olive taggiasche.
- Ombrina, cipolla rossa e bitter**   € 19  
Ombrina con caramellata di cipolla rossa agrodolce agli agrumi, insalatina di puntarelle, finocchi ed arance, maionese al bitter.

\* I prodotti con (\*) potrebbero essere surgelati o abbattuti a -25°C per assicurare la massima idoneità.  
I singoli piatti possono contenere tracce di prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze



## FORMAGGI

**Formaggi, glasse e frutta**  

€ 13

Selezione di formaggi (s.d.) IGT DOP diverse stagionature, miele, glasse artigianali (sangria, cola e cannella, birra rossa), frutta fresca/disidratata (s.d.) e pistacchio.

## DESSERT ARTIGIANALI

**Pere, amarene e noci**    

€ 6

Tortina alle pere e gocce di cioccolato, salsa inglese alle amarene, gelato alle noci.

**Tiramisù**   

Zabaione, mascarpone, savoiardi al caffè e fragoline.

**Mousse di ricotta**   

€ 6

Ricotta dolce mantecata al pistacchio e anice, frutta candita, crumble alla cannella e riduzione alla sangria.

**Sentiero croccante**    

€ 6

Terra al cacao con cocco, semifreddo al mascarpone, ganache bianca alle fragole e copeta salentina.

**Mela e cannella**    

€ 6

Creme brûlé di mela alla cannella e vaniglia con cantucci e sigari al burro.

\* I prodotti con (\*) potrebbero essere surgelati o abbattuti a -25°C per assicurare la massima idoneità.  
I singoli piatti possono contenere tracce di prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze

**VICO DEL CUCINIERE**