



# MENÙ

## Antipasti di Terra

### Tagliere di Salumi misti

Con spianata piccante, prosciutto crudo, coppa Martina Franca, gnocco fritto e stracciatella di bufala (latte e derivati, glutine, solfiti)

16€

### Tartare di Fassona

Con fonduta di provola e insalata di zucchine croccanti (latte e derivati, glutine, senape)

14€

### Crunch di focaccia

Con crema di friggitelli, provola affumicata e carpaccio di wagyu fiammeggiato (latte e derivati, glutine, sedano, solfiti)

10€



## Antipasti di Mare

### **Crudo di Ricciola marinato alla soia**

Con gazpacho di pomodoro e granella di pistacchi tostati

(pesce, soia, frutta a guscio)

15€

### **Duetto di tonno e salmone affumicato**

su battuto mediterraneo (olive nere, capperi, pomodoro, sentore di cipolla e olio extravergine)

(crostacei, pesce, glutine)

15€

### **Carpaccio di Branzino**

Con tartare di gambero viola, crumble di mais, cavolo rosso e marmellata al limone e zafferano

(crostacei, pesce, glutine)

15€

### **Gamberi\* in crosta di Mandorle**

Con marmellata di arance amare (3pz)

(frutta a guscio, crostacei, glutine, solfiti)

12€

### **Flan di zuccina ripiena di Misticanza di mare**

Con fonduta di provola e julienne di seppie scottate

(crostacei, pesce, glutine, uova e derivati)

10€



## Antipasti Vegetariani

### Uovo Pochè

Con crema di topinambur e scaglie di  
tartufo fresco estivo

(uova, latte)

10€

### Parmigiana rivisitata

Con pomodoro, fonduta di provola e  
pesto di basilico

(glutine, uova)

8€

### Fiori di Zucca in pastella

Ripieni di ricotta, serviti con salsa alla  
barbabietola e pesto di rucola

(glutine, uova)

8€



## Primi piatti di Terra

### **Tagliolini all'uovo**

Con Tartufo Nero Estivo  
(uova, latte, sedano, glutine)

14€

### **Eliche Giganti**

Con crema di porcini, battuta di Fassona  
e fonduta di provola affumicata  
(latte e derivati, glutine, senape, sedano, uova)

14€

### **Gnocchi di Melanzane**

Ripieni di provola, con crema di pomodorini  
datterini e scaglie di ricotta salata  
(glutine, uova, latte)

14€



## Primi piatti di Mare

### **Scialatiello napoletano**

Con vongole e pesto di basilico  
(latte, glutine, pesce, molluschi)

16€

### **Bigoli all'aglio nero**

Con calamari scottati, zenzero, peperoncino  
e pan grattato al prezzemolo  
(pesce, sedano, glutine)

15€

### **Spaghettoni al cacio e pepe**

Con gambero\* crudo di Mazara del Vallo  
e sentore di limone  
(latte, crostacei, glutine, sedano, uova, pesce)

14€

### **Risotto con crema di Crostacei**

E limone nero  
(pesce, crostacei)

15€



## Secondi piatti di Terra

### Tagliata di Manzo

Con patate al forno e funghi trifolati

25€

### Cotoletta di Maialino Nero

Con salsa bernese e patate al forno

(glutine, sedano, solfiti, uova e derivati, latte, senape)

20€

### Filetto di Cinta Senese al pepe verde

Con purea di patate al rosmarino e chips di topinambur

(latte, glutine, sedano)

20€

### Carpaccio di Manzo

Affumicato con legno al Whisky, con salsa

di miele e senape, patate aromatizzate al  
limone e verdure croccanti

(latte, senape, sedano)

18€



## Secondi piatti di Mare

### **Tonno in crosta orientale**

Con maionese al lime e accompagnato con  
una misticanza di verdure alla soia

(pesce, soia)

24€

### **Frittura di Calamari\* e Baccalà\***

Con Verdure in pastella

(molluschi, pesce, glutine)

24€

### **Filetto di Baccalà\***

In olio cottura con crema di patate e carciofi  
e julienne di carciofi fritti

(pesce, glutine, sedano)

24€



## Dolci Artigianali

### Dolce dello Chef

(Chiedere per la proposta di oggi)

7€

### Cheesecake ai frutti di bosco

(glutine, uova, latte)

7€

### Torta Caprese

(uova)

7€

### Tiramisù

(glutine, uova, latte)

5€

---

## Caffetteria & Bevande

Caffè	1,5€
Ginseng/Orzo	2€
Amari/Distillati	4/10€
Acqua 75cl	2,5€
Bibite	3€
Vino calice	5€

---

### Coperto

3€