

Menu

Antipasti:

- *Insalata Dressed*

*(cavolo rosso in agrodolce, pomodori secchi, scorza d'arancia, maionese,
pancetta croccante)*

€6

- *Uovo Marinato*

Fichi, Cicoria, Taralli

€5

- *Uovo a 63 gradi*

Barbabietola, Ravanello, Mandorle, Cipollotto, Pepe Rosa

€7

Ostiche

1x €2.50 / 6x €13 / 10x €20

- *Tris di Crostacei*

- *Il Gambero Rosso di Mazara, La Resina Il Sedano.*

- *Lo Scampo, Il Succo di Scampo, L'Arancia.*

- *La Mazzancolla, Il Martini Dry, La Rapa Rossa, La
Zucchina*

€10

Risotti

- *Risotto alla Parmigiana*

€8

- *Risotto Dall'Orto*

Uovo Grattugiato, Resina, Agrumi, Fegatini

€11

- *Profumi*

Anice, Scampi, Lime, Fiordaliso

€13

- *Il Tramonto*

Zafferano, Odore di Crostacei, Ostriche

€15

Secondi

- *Il Bianco, Il Nero, Il Rosa*

*Calamaretti Scottati, Sedano, Ravanello, Pepe Rosa, Maionese al
Cumino, Salsa al Nero, Agrumi*

€14

- *Pescato del Giorno*

*Colto a Bassa Temperatura con Zucchine, Brodello di Crostacei,
Nocciole, Odori di Ginepro, Timo e Origano*

€22

- *Il Maialino*

*Colto a bassa temperatura con Jus, Yogurt Speziato, Cipolla e
Verdure Bruciate*

€14

- *Terra e Mare*

Carpaccio di Black Angus e Mazzancolle Crude

€12

Il Carpaccio

- *di Tonno, Stracciatella, Fiori di Zucca*

€14

Dolci

- *Sorbetto al Limone, Cioccolata, Peperoncino*

€4

- *Gelato al Vin Santo, Crumble di Cantuccini*

€4

- *La Capeta Salentina con Gelato*

€5

Caperto € 1.50

