



MENÙ

Antipasti di Terra

Tagliere di Salumi misti

Con spianata piccante, prosciutto crudo, coppa Martina Franca, formaggio di pecora e gnocco fritto
(glutine, anidride solforosa, latte)

18€

Tartare di Fassona

Con salsa tonnata e
insalata di zucchine croccanti
(pesce, uova)

15€

Crunch di focaccia

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

10€

Carciofo alla Giudia

Affumicato al legno di faggio,
con guancialetto croccante e maionese al rosmarino
(glutine, latte)

10€



Antipasti di Mare

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)

13€

Tegamino di Pesce gratinato

In crosta di patate
(Pesce, glutine)

12€



Antipasti Vegetariani

Uovo al tegamino

Con crema di carciofi e Tartufo Nero Uncinato
(uova)

10€

Cupola di melanzane

Con pomodoro, cuore filante di provola e
crostone di pane croccante
(glutine, latte)

10€

Fiori di Zucca in pastella

Ripieni di ricotta, serviti con salsa alla
barbabietola e pesto di rucola
(glutine, latte)

10€



Primi Piatti di Terra

Tagliolini all'uovo

Con Tartufo Nero Estivo

(uova, latte, glutine)

15€

Quadrotti

Con crema di porcini, battuta di Fassona e

fonduta di provola affumicata

(latte e derivati, glutine, sedano)

15€

Gnocchi di Melanzane

Ripieni di provola, con crema di pomodorini

datterini e scaglie di ricotta salata

(glutine, uova, latte)

14€

Risotto alla Carbonara

Con spuma di pecorino

(glutine, uova, latte)

12€



Primi Piatti di Mare

Scialatiello napoletano

Con gamberetti e pesto di pistacchio

(latte, glutine, pesce, molluschi)

16€

Bigoli all'aglio nero

Con calamari scottati, zenzero, peperoncino e

pan grattato al prezzemolo

(pesce, glutine)

15€

Tonnarelli al cacio e pepe

Con gambero rosso* crudo e sentore di limone

(latte, crostacei, glutine)

15€

Spaghetti alle vongole

Con polvere di pomodoro

(molluschi, glutine)

15€



Secondi piatti di Terra

Cotoletta di Maialino Nero

Con salsa bernese, patate al forno, rucola e pomodorini
(glutine, solfiti, uova, latte)

22€

Filetto di Cinta Senese al pepe verde

Con patate al forno e cime di rapa
(latte, glutine, sedano)

22€

Hamburger di Wagyu

Con cime di rapa, patate arrosto
e maionese al rosmarino
(senape, sedano, uova)

22€



Secondi piatti di Mare

Tonno in crosta orientale

Con maionese al lime, accompagnato da
una misticanza di verdure alla soia
(pesce, soia)

24€

Frittura di Calamari* e Gamberi*

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€

Filetto di Pesce del giorno in umido

Con patate allo zafferano chiuso in carta fata
(pesce, glutine, sedano)

24€



Dolci Artigianali

Dolce dello Chef

(Chiedere per la proposta di oggi)

7€

Cheesecake ai frutti di bosco

(glutine, uova e derivati, latte)

7€

Torta Caprese

(uova e derivati)

7€

Tiramisù

(glutine, uova e derivati, latte)

6€

Crema Catalana

(uova e derivati, latte)

6€

Caffetteria & Bevande

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

Coperto

3€