



<i>Tapas di Giornata</i>	€5
--------------------------	----

TERRA

Col pane che fa cric croc

<i>La piccola selezione di formaggi artigianali 3pz</i>	€12
<i>La grande selezione di formaggi artigianali 6pz</i>	€20
<i>Chorizo de belota iberico Casalba 4pz</i>	€7
<i>Salame d'oca 4pz</i>	€6
<i>Salame gentile Podere Cadassa 4pz</i>	€6
<i>Tris di salami 9pz</i>	€10
<i>Pata negra al coltello</i>	€40
<i>Foie gras</i>	€23
<i>Pane e Burro Montato di Baratte</i>	€4
<i>Giardiniera di Ciaba</i>	€12

L'E ACCIUGHÈ

Col pugliese croccante e il burro Echiurè

<i>Acciuga Codesa</i>	€25
<i>Acciuga Rosalita</i>	€20
<i>Acciuga Real Conservera</i>	€27
<i>Degustazione di Pejinuca Linda Playa 3pz</i>	€5



<i>Crudo di pescato al coltello</i>	€5
-------------------------------------	----

MARE

In purezza

<i>Scampo Porcupine Irlandese</i>	€10
<i>Mazzancolla Locale</i>	€5
<i>Canocchia Locale</i>	€4
<i>Gambero Viola di Porto Santo Spirito</i>	€8
<i>Gambero Rosso di Porto Santo Spirito</i>	€8
<i>Ostrica Gillardeau Utah Beach</i>	€6
<i>Ostrica Tarbouriech Perla Rosa del Delta</i>	€8
<i>Ostrica Tarbouriech Mignon del Delta</i>	€2

L'E CONSERVE

Col pan briochie homemade

<i>Sarde Intere sotto'olio Real Conservera</i>	€20
<i>Aringa Affumicata a freddo in legno di faggio e marinata</i>	€15
<i>Ventresca di Tonno Bianco del Nord della Spagna Real Conservera</i>	€30
<i>Ventresca di Tonno Rosso Mediterraneo</i>	€60
<i>Storione Russo Marinato Prunier</i>	€38
<i>Caviale Prunier & Caviar House Caviar Shot 10g</i>	€34
<i>Caviale Prunier di Storione Bianco Oscietra</i>	€85

