

MENU AUTUNNO/INVERNO 2020

ANTIPASTI di terra

- Carpaccio di manzo, insalatina di finocchi, uva passa e melograno € 12,00
 - Uovo poché con fonduta di Castelmagno e tartufo bianco € 16,00
 - Strudel di verdure, spinaci croccanti e topinambur € 12,00
- Petto di piaccione confit, cialda di polenta arrostita e radicchio tardivo € 13,00
- Carpaccio d'anatra affumicata, sedano rapa e riduzione al balsamico € 13,00

ANTIPASTI di mare



- Cappesante scottate al timo, bulzara e guanciale croccante € 14,00
- Baccalà mantecato, cubo di pane arrostito al rosmarino e marmellatina di cipolla di Tropea € 13,00
- Filetto di lampuga laccato all'aceto balsamico con crema di zucca gialla € 12,00
- Polpo croccante, crema di patate allo zafferano e pesto di olive taggiasche € 15,00
- Guancette di pescatrice al finocchietto forte, gamberi e cannellini € 14,00



PRIMI PIATTI di terra

- Risotto al piccione aromatizzato al timo € 13,00
- Crespelle alla valdostana con porcini e tartufo € 15,00
- Paccheri di Gragnano con asparagi, guanciale e pecorino € 12,00
- Pappardelle di patate al ragù di fagiano, finferli e olive € 15,00
- Spaghetti di farina integrale e verdure, vellutata di asparagi e cuore di carciofi € 12,00

PRIMI PIATTI di mare

- Calamarata con polpo e broccoletti baresi € 14,00
 - Ravioli di ricotta e ortiche con gamberi rossi di Mazzara e la loro bisque
 - Linguine con crema ai ricci di mare
 - Chitarrine di rapa rossa ai frutti di mare
 - Vermicelli pastificio di Gragnano con vongole veraci e bottarga
- 
- 

MENU AUTUNNO/INVERNO 2020

SECONDI PIATTI di terra

- Costine di agnello a scottadito, olio Evo e cicoriotta piccante € 16,00
 - Filetto di manzo ai porcini e scaloppina di fegato d'oca € 22,00
 - Guancia di vitello al vino rosso e indivia € 15,00
 - Salmi di capriolo con polenta € 18,00
 - Stinchetto di maiale stufato e mix di verdure € 15,00

SECONDI PIATTI di mare

- Baccalà pastellato con chips e crema di porro € 15,00
- Trancio di branzino, bisque di crostacei e asparagi € 18,00
- Gamberoni al sesamo e spinacino scottato all'olio Evo € 15,00
- La nostra zuppa di mare (calamari, lampuga, mazancolla, branzino, polpo) € 16,00
 - Frittura di gamberi, calamari e julienne di verdure € 13,00



DESSERT

- Tortino al cioccolato colante e gelato alla crema € 6,00
- Millefoglie alle creme di nocciola e pistacchio € 6,00
 - Cremoso allo yogurt aromatizzato al lime, muesli croccante e riduzione allo Cherry € 5,00
 - Tiramisù al mascarpone € 4,50
 - Semifreddo al caffè e salsa cioccocaffè € 4,00
- Strudel di mele e vellutata di crema alla vaniglia € 5,00
 - Affogato al caffè e crema Whisky € 4,50