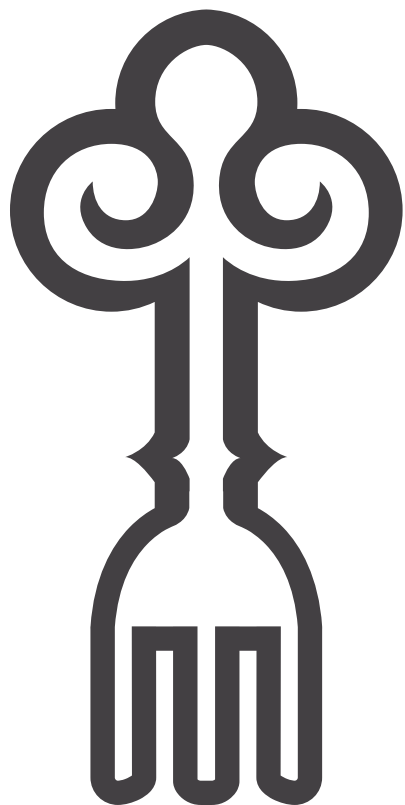


Anti



pasti

CANNOLO DI PASTA WONTON

ripieno di melanzane a funghetto, erba di campo disidratata, champignon e riduzione d'aceto di lamponi

€ 13

IL CARCIOFO

croccante con crema di ricotta affumicata, mentuccia e scaglie di pecorino romano dop

€ 14

L'UOVO POCHÉ

su vellutata di patate con sentore di tartufo, puff di pecorino e timo limoncino

€ 13

LO SGOMBRO MARINATO

su terrina di verdure e gazpacho di pomodoro

€ 14

L'INSALATA DI MARE

arrosto, polvere d'olive di Gaeta su crema di sedano e carote

€ 16

IL CALAMARO

alla griglia ripieno di frittura, spugna di pomodoro croccante, alici di Cetara e cuor di lattuga

€ 15

IL PETTO D'ANATRA

affumicato su confettura di cipolla rossa, crema di stracciatella e sfoglie di pane guttiau

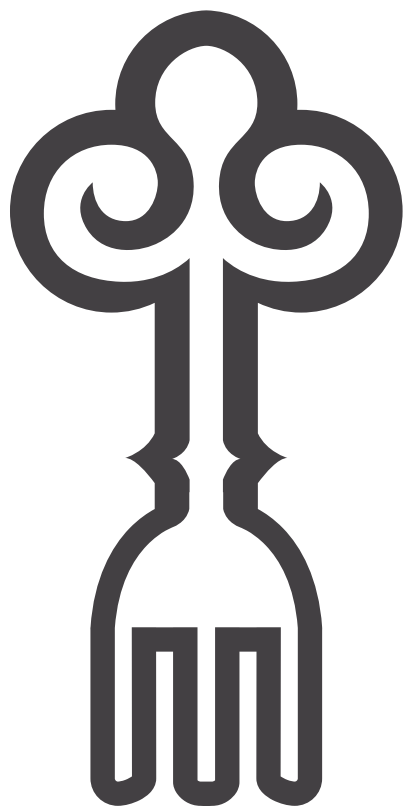
€ 15

MARINATO DI MANZO

agli agrumi, frutti di bosco, noci, erbe amare e riduzione di balsamico

€ 16

Primi



Piatti

I RAVIOLI

di burrata e mandorle tostate, datterino in agrodolce e pesto di basilico

€ 15

IL CANNELLONE

di baccalà, con la sua maionese, insalata di olive taggiasche, scalogni glassati al vino rosso, pomodoro piccadilly e crema di basilico

€ 16

IL TAGLIOLINO

tiepido, con verdure croccanti, concassé di pomodoro, aneto, lime, spigola e bottarga di muggine

€ 17

LO SPAGHETTO

con ratatouille di zucchine, mazzancolle e mandorle tostate

€ 17

IL RISOTTO

mantecato al burro di Normandia, ragù bianco d'agnello, il suo jus e pistilli di zafferano della Sardegna

€ 17

LE PAPPARDELLE

fatte in casa con cervo marinato al vino rosso di Montepulciano e fonduta di parmigiano

€ 17

I TORTELLI

di patate, ripieni di vitello brasato, in salsa genovese, cime di rapa e scaglie di pecorino

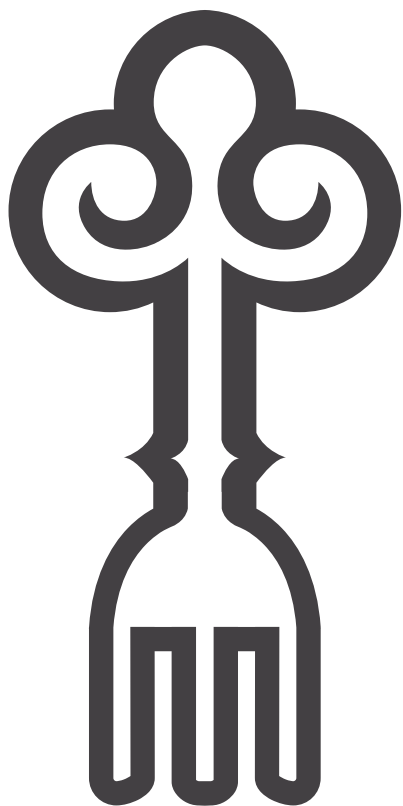
€ 16

I MEZZI RIGATONI TRAFILATI IN BRONZO "COCCO"

in salsa amatriciana

€ 15

Secondi



Piatti

IL PIATTO DELL'ORTO

verdure di stagione arrostiti in padella

€ 12

IL SALMONE

scottato con insalata alla catalana

€ 22

IL TONNO

flambè, crema di bietta, patate lionesi e frittura di pane coreano

€ 24

LA SPIGOLA

cotta su crosta di sale aromatizzata agli agrumi con olive nere, carote glassate al burro, prezzemolo e crema di gamberi

€ 23

LA TAGLIATA

di manzo, fonduta di pecorino, carciofi e meringa al vino rosso

€ 24

IL FILETTO

di manzo al pepe verde, crumble di pane al rosmarino e cime di rapa

€ 25

IL CONTROFILETTO DI CERVO

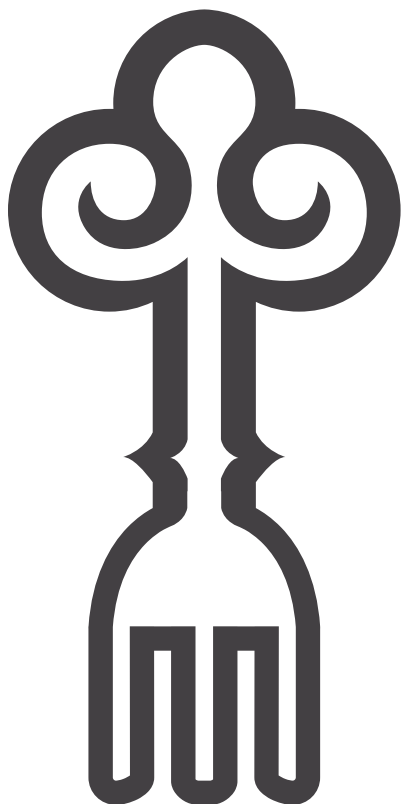
con il suo jus, tortino di patate alla crema e frutti di bosco

€ 25

IL MAIALINO DA LATTE

cotto a bassa temperatura e laccato al mirto, con scalogni al forno e lamelle di daikon essiccate

€ 23



Dolci

IDEA DI TIRAMISÙ

crema al mascarpone affogata al caffè, Baileys e tozzetti di mandorle fatti in casa

€ 8

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO

€ 10

LA TORTA CAPRESE

con crema di latte e zeste d'arancia caramellate

€ 7

IL CANNOLO D'ANANAS

con meringa al limoncello e spuma di yogurt alla vaniglia

€ 9

IL BIGNÈ

con cremoso al cioccolato bianco, cocco rapè e zuppetta di Jack Daniel's alla menta

€ 9

IL PARFAIT

di vaniglia con croccante d'arachidi salate e crema inglese

€ 8

Menu degustazione

Anatra

IL PETTO D'ANATRA

affumicato su confettura di cipolla rossa, crema di straciatella e sfoglie di pane guttiau

GLI GNOCCHI

fatti in casa con ragù d'anatra, verdure glassate al timo e lardo di colonnata

LA COSCIA D'ANATRA

cotta a bassa temperatura, glassata con il suo jus, nocciole tostate, tortino di verza e patate

DOLCE A SCELTA

€ 45



Menu degustazione

Carne

MARINATO DI MANZO

agli agrumi, frutti di bosco, noci, erbe amare e
riduzione di balsamico

L'UOVO POCHÉ

su vellutata di patate con sentore di tartufo, puff di
pecorino e timo limoncino

I TORTELLI

di patate, ripieni di vitello brasato, salsa genovese,
cime di rapa e scaglie di pecorino

LA TAGLIATA

di manzo, fonduta di pecorino, carciofi e meringa al
vino rosso

IDEA DI TIRAMISÙ

crema al mascarpone affogata al caffè, Baileys e
tozzetti di mandorle fatti in casa

€ 50



Menu degustazione

Pesce

IL CALAMARO

alla griglia ripieno di frittura, spugna di pomodoro croccante, alici di Cetara e cuor di lattuga

LO SGOMBRO MARINATO

su terrina di verdure e gazpacho di pomodoro

IL CANNELLONE

di baccalà, con la sua maionese, insalata di olive taggiasche, scalogni glassati al vino rosso, pomodoro piccadilly e crema di basilico

IL SALMONE

scottato con insalata alla catalana

IL BIGNÈ

con cremoso al cioccolato bianco, cocco rapè e zuppetta di Jack Daniel's alla menta

€ 55

