

# MENU DEGUSTAZIONE

## IL BENVENUTO

TARTELLETTA CON MELANZANA ARROSTITA E MENTA, SOFFIATO DI BACCALÀ E MAIONESE AI CRUSCHI, FIORE DI ZUCCA CON RICOTTA

## LA TRIADE

SELEZIONE DI CARPACCI DI PESCE

## ESTATE

RISOTTO AL BASILICO CON VONGOLE VERACI

## NIDO NERO

TAGLIOLINI AL NERO CON SALSA DI DATTERINO GIALLO E SEPPIA CRUDA

## ELOGIO AL CAPO LA NAVE

TRIGLIA RIPIENA IN AGRODOLCE CON SALSA AL CITRO E POLVERE DI OLIVE NERE DI FERRANDINA

## A JUMENTA

PESCE BANDIERA SU CREMA DI ZUCCHINE E MENTA

## TARALLUCCIO & MANDORLE

GELATO ALLA MANDORLA CON POLVERE DI TARALLO E MIRTILLO AL RUM

€ 70.00 A PERSONA

# MENU A LÀ CARTE

## ANTIPASTI

- CRUDO DI PESCE € 22.00
- SELEZIONE DI CARPACCI DI PESCE € 18.00
- VELI DI SPIGOLA, PEZZOGNA E PESCESPADA AL FUMO, ZUCCHERO E SALE € 18.00
- POLPETTINE DI MELANZANE E MENTA CON GAZPACHO DI POMODORO DELL'ORTO € 13.00
- MOSCARDINI AFFOGATI € 15.00

## PRIMI

- CAPPELLACCI ALLO SCOREFANO DI SCOGLIO CON SALSA DI POMODORI ARROSTITI € 18.00
- SPAGHETTONI CON RICCI DI MARE € 16.00
- RISOTTO AL BASILICO CON VONGOLE VERACI € 18.00
- TAGLIOLINI AL NERO CON SALSA DI DATTERINO GIALLO E SEPIA CRUDA € 16.00

## SECONDI

- BOUILLABAISSA LUCANA € 25.00
- IL FRITTO DI CALA € 16.00
- FILETTO DI PESCE CON CECI NERI € 16.00
- PESCE BANDIERA SU CREMA DI ZUCCHINE E MENTA € 15.00
- LA GRIGLIATA DI PESCE € 25.00
- TRIGLIA AGLI AGRUMI € 16.00

## DESSERTS

- L'ESPERIMENTO € 8.00
- GELATO ALLA MANDORLA CON POLVERE DI TARALLO E MIRTILLO AL RHUM € 6.00
- SORBETTO AL LIMONE € 6.00

# TASTING MENU

## IL BENVENUTO

TART WITH ROASTED AUBERGINE AND MINT, FRIED TRIPE AND CRUSCHI MAYO, FILLED COURGETTE FLOWER

## LA TRIADE

FISH SELECTION CARPACCIO

## ESTATE

RISOTTO WITH BASIL AND WILD CLAMS

## NIDO NERO

BLACK TAGLIOLINI WITH YELLOW DATTERINO SAUCE AND RAW CUTTLE-FISH

## ELOGIO AL CAPO LA NAVE

SWEET AND SOUR FILLED RED MULLED WITH CITRUS SAUCE AND FERRANDINA'S BLACK OLIVES POWDER

## A JUMENTA

PADDLE-FISH WITH COURGETTE AND MINT

## TARALLUCCIO & MANDORLE

ALMOND ICE-CREAM WITH TARALLO POWDER AND BLUEBERRY IN RUM

€ 70.00 PER PERSON

# MENU A LÀ CARTE

## STARTER

- RAW FISH OF THE DAY € 22.00
- FISH SELECTION CARPACCIO € 18.00
- SLIDES OF SEABASS, RED-BREAM AND SWORDFISH IN SMOKE, SUGAR AND SALT € 18.00
- AUBERGINE AND MINT BALLS WITH GAZPACHO € 13.00
- CURLED OCTOPUS IN TOMATO SAUCE € 15.00

## PASTA

- CAPPELLACCI FILLED WITH WILD SCORPION-FISH AND ROASTED TOMATOES SAUCE € 18.00
- SEA-URCHIN SPAGHETTONI € 16.00
- RISOTTO WITH BASIL AND WILD CLAMS € 18.00
- BLACK TAGLIOLINI WITH YELLOW DATTERINO TOMATOES SAUCE AND RAW CUTTLE-FISH € 16.00

## MAIN COURSE

- BOUILLABAISSA LUCANA € 25.00
- FRIED FISH OF CALA € 16.00
- FISH FILLET ON BLACK CHICKPEAS € 16.00
- PADDLE-FISH WITH COURGETTE AND MINT € 15.00
- MIXED GRILLED DAILY FISH € 25.00
- SWEET AND SOUR FILLED RED MULLED € 16.00

## DESSERTS

- THE EXPERIMENT € 8.00
- ALMOND ICE-CREAM WITH TARALLO POWDER AND BLUEBERRY IN RUM € 6.00
- LEMON SORBET € 4.00