

# MENU A LÀ CARTE

## ANTIPASTI

- FOIE GRAS SU CROSTINO DI PANE DI ALTAMURA, GAMBERO CRUDO, INDIVIA BELGA MARINATA ALL'ARANCIA € 22.00
- CAPASANTE SCOTTATE, BONITO DASHI, CAVOLO ROMANESCO, RAVANELLO, GERMOGLI, CRUMBLE DI LARDO DI MAIALINO NERO LUCANO € 18.00
- SPIGOLA AFFUMICATA AL LEGNO DI PINO MARITTIMO MARINATA ALLA BARBABIETOLA, ZENZERO E CIPOLLA MARINATI, AGRUMI, MISO € 18.00
- TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON SENAPE E MIELE, UOVA DI QUAGLIA, ASPARAGI, ARIA DI PECORINO DI MOLITERNO € 16.00

## PRIMI

- PLIN DI GAMBERI, CREMA E CRUDO DI CARCIOFI, RIDUZIONE E SOFFIATO DI GAMBERI € 18.00
- SPAGHETTONE CATERINA AL PESTO DI MANDORLE E CALAMARI € 16.00
- RISOTTO AL NERO, SEPIE, LIMONE, ASPARAGI BIANCHI € 18.00
- TAGLIOLINI AL TARTUFO € 25.00

## SECONDI

- BACCALA' MORRO CARAMELLATO, BOK CHOY, SOIA, LIMONE, POMODORI € 20.00
- TRANCIO DI PESCATO IN OLIO COTTURA, BEURRE BLANC, MINI BIETOLA DI CHIOGGIA € 25.00
- CARRE' DI AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SENAPE, PISTACCHIO, SPUMA DI PATATE, GRATIN DAUPHINOIS € 25.00
- GUANCIA DI VITELLO IRLANDESE BRASATA E MINI VEGETALI € 16.00

## DESSERT

- SELEZIONE DI DESSERT DALLA TRADIZIONE € 8.00
- VARIAZIONE DI PANNA COTTA € 6.00

# MENU A LÀ CARTE

## ANTIPASTI

- FOIE GRAS SU CROSTINO DI PANE DI ALTAMURA, GAMBERO CRUDO, INDIVIA BELGA MARINATA ALL'ARANCIA
- CAPASANTE SCOTTATE, BONITO DASHI, CAVOLO ROMANESCO, RAVANELLO, GERMOGLI, CRUMBLE DI LARDO DI MAIALINO NERO LUCANO
- SPIGOLA AFFUMICATA AL LEGNO DI PINO MARITTIMO MARINATA ALLA BARBABIETOLA, ZENZERO E CIPOLLA MARINATI, AGRUMI, MISO
- TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON SENAPE E MIELE, UOVA DI QUAGLIA, ASPARAGI, ARIA DI PECORINO DI MOLITERNO

## PRIMI

- PLIN DI GAMBERI, CREMA E CRUDO DI CARCIOFI, RIDUZIONE E SOFFIATO DI GAMBERI
  - SPAGHETTONE CATERINA AL PESTO DI MANDORLE E CALAMARI
  - RISOTTO AL NERO, SEPIE, LIMONE, ASPARAGI BIANCHI
  - TAGLIOLINI AL TARTUFO

## SECONDI

- BACCALA' MORRO CARAMELLATO, BOK CHOY, SOIA, LIMONE, POMODORI
- TRANCIO DI PESCATO IN OLIO COTTURA, BEURRE BLANC, MINI BIETOLA DI CHIOGGIA
- CARRE' DI AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SENAPE, PISTACCHIO, SPUMA DI PATATE, GRATIN DAUPHINOIS
- GUANCIA DI VITELLO IRLANDESE BRASATA E MINI VEGETALI

## DESSERT

- SELEZIONE DI DESSERT DALLA TRADIZIONE
  - VARIAZIONE DI PANNA COTTA