

I Menù Degustazione

*il menù degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo
e per tavoli maggiori alle quattro persone*

“Le vie del Mare”

Aragosta, bergamotto, ricotta fermentata e basilico (2,4,6,7,9,**)
Carpaccio di pescato, erba cipollina, Yuzu e friggitello (1,4,7,9,10,**)
Risotto, tonno e teriyaki di crusco (4,6,7,12,**)
Sgroppettino
Dentice, salsa barbecue, finocchietto (4,6,9,12,**)
Caffè speciale (3,7,8)

100 €

*Olio EVO in abbinamento: Peranzana Roccia, fruttato medio
Abbinamento Vino per ogni portata 70 €*

“Le vie della Terra”

Maialino arrosto, carote e senape (6,7,9,10,**)
Elica, coniglio, camomilla e caprino (1,6,7,9,12,**)
Sgroppettino
Agnello da latte, vouldovan, cicoria e yogurt (7,9,12,**)
Tutt'olio (1,3,7,8,**)

85 €


*Olio EVO in abbinamento: Selezione Pregiata Le Ferre, fruttato intenso
Abbinamento Vino per ogni portata 60 €*

“Le vie di Mezzo”

L'insalata
Capasanta, shoyu di fave e la sua trippa (1,4,6,**)
Tubo quadro, pomodorino giallo, fagiolini e ricotta salata ghiacciata (1,7,**)
Fettuccia affumicata e ceviche di gambero rosso (1,2,9,12,**)
Sgroppettino
Ombrina all'acquapazza (4,7,9,**)
Manzo, maggiorana, albicocche caramellate, burrata e nocciole (6,7,8,11,12,**)
Panna cotta al fieno, mou salato, melissa e gelato al fior di capra (7,8)

120 €

*Olio EVO in abbinamento: Ogliarola Cerapis, fruttato medio
Abbinamento Vino per ogni portata 80 €*



Menù a la carte

si richiede la scelta di un minimo di due portate principali per persona

Crudi

Gran crudo di mare e consistenze di limone (1,4,7,9,11,**)
40 €

La nostra selezione di ostriche (14)
8 € / cad

Antipasti

Carpaccio di pescato, erba cipollina, Yuzu e friggietello (1,4,7,9,10,**)
Aragosta, bergamotto, ricotta fermentata e basilico (2,4,6,7,9,**)
Maialino arrosto, carote e senape (6,7,9,10,**)

25 €

Primi

Fettuccia affumicata e ceviche di gambero rosso (1,2,9,12,**)
Risotto, tonno e teriyaki di crusco (4,6,7,12,**) min. 2 porzioni
Elica, coniglio, camomilla e caprino (1,6,7,9,12,**)

30 €

Secondi

Dentice, salsa barbecue, finocchietto (4,6,9,12,**)
Ombrina all'acquapazza (4,7,9,**)
Manzo, maggiorana, albicocche caramellate, burrata e nocciole (6,7,8,11,12,**)

35 €

Dessert

Caffè speciale (3,7,8)
Tutt'olio (1,3,7,8,**)
Panna cotta al fieno, caramello salato, gelato al latte di capra e melissa (7,8)
Dolci Verdure (1,3,7,8,**)

15 €

Formaggi affinati in grotta, pane ai fichi e mandorle (1,7,8)
18 €

Bevande

Acqua San Pellegrino 5 €
Acqua Panna 5 €
Servizio 5 €