

MENU

GRECHETTO SFUSO 2016 DI MARCO MERLI

1 LT € 15

½LT € 8

BOLLICINE AL CALICE

VEZZOLI, FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO (CHARDONNAY)

8

BIANCHI AL CALICE

FEUDO CAVALIERE, ETNA BIANCO 2013 (CARRICANTE)

7

O. CRYNQUAND, ARBOIS CHARDONNAY 2015

7

MEYER, ALSACE RIESLING 2015 GRITTERMATTE

8

ROSSI AL CALICE

LUDOVICO, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2015 SUFFONTE

5

PRINCIPIANO, BAROLO 2013 BOSCARETO (NEBBIOLO)

9

MENU DI EPIRO

TARTARE DI MANZO CON ERBE DELL'ORTO, YOGURT TANDOORI E CETRIOLO

POLPO ARROSTO CON RAVIOLI CACIO E PEPE AL VAPORE, CICORIA E RAPA ROSSA

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE CON BURRATA, POMODORI ARROSTO E BASILICO

RAMEN DI QUAGLIA E GAMBERI GOBBI

AGNELLO AL BERBERE' CON FICHI D'INDIA E PORTULACA

CIOCCOLATO BIANCO, ALBICOCCHIE E KARKADE'

€ 50 A PERSONA

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO

MENU DEGUSTAZIONE FAI DA TE

CINQUE PORTATE A VOSTRA SCELTA E UN DOLCE

€ 55 A PERSONA

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO

ANTIPASTI

SEPPIOLINE CON LATTE DI MANDORLA, FRIGGITELLI E GUANCIA DI MAIALE CROCCANTE
€ 14

TARTARE DI MANZO CON ERBE DELL'ORTO, YOGURT TANDOORI E CETRIOLO
€ 14

RAMEN DI QUAGLIA E GAMBERI GOBBI
€ 16

BACCALA' CON SPUMA DI OSTRICHE ED EMULSIONE DI OLIO E LIMONE
€ 14

POLPO ARROSTO CON RAVIOLI CACIO E PEPE AL VAPORE, CICORIA E RAPA ROSSA
€ 14

OSTRICHE FINES DE CLAIRE
€ 4 AL PZ.

PRIMI

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE CON BURRATA, POMODORI ARROSTO E BASILICO
€ 16

TAGLIOLINI CON ALICI E ZUCCHINE MARINATE, CIPOLLE ALLA SCAPECE E ARISSA
€ 16

PACCHERI CON BACCALA', FRIGGITELLI E PESTO PANTESCO
€ 16

GNOCCHI DI ZUCCA CON PICCIONE E PORCINI
€ 18

SECONDI

AGNELLO AL BERBERE' CON FICHI D'INDIA E PORTULACA

€ 26

ANATRA CON MOSTO D'UVA E CASTAGNE

€ 26

FRITTO DI TRIGLIE E CALAMARI CON SORBETTO DI AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO E PEPERONCINO

€ 28

RICCIOLA SCOTTATA CON FUNGHI FINFERLI E BROCCOLETTI

€ 28