

INNOVAZIONE

Antipasti

Polpo glassato, verdure primaverili su soffice di fave con salsa di riduzione al porto 13 €
Glazed octopus, spring vegetables on soft cream of broad beans with Port reduction sauce

Burrata pugliese, spaghetti di zucchine alla menta, indivia grigliata e profumo d'asparagi 11 €
Apulian burrata, courgette spaghetti with grilled minted endive and asparagus perfume

Paté di fegatini di pollo, caprino di mandorle con bruschetta di pane e composta di cipolla di Tropea 10 €
Chicken liver pâté, almond goat cheese with bruschetta bread and Tropea onion compote

Primi Piatti

Tortelli di baccalà con croccante di carciofi 14 €
Cod tortello with fried shredded artichokes

Tagliolino alle vongole con crema di zucchine e crumble di bottarga 15 €
Tagliarini with clams served on zucchini cream and bottarga crumble.

Cannelloni di radicchio e ricotta di pecora con nocciole tostate 13 €
Radicchio and sheep ricotta cannelloni with toasted hazelnuts

Secondi Piatti

Pescato laccato in olio cottura, su crema di porri e patate e spugna di cipolla rossa 18 €
Lacquered fish cooked at low temperature, on leek and potato cream and red onion flan.

Tagliata di manzo con crema di bietole e uvetta, funghi a funghetto e waffel di arachidi 18 €
Sliced beef with chard and raisin cream, mushrooms, and peanut waffles

Cono fritto di calamari e verdure di stagione 17 €
Cone filled with tempura fried squid and seasonal vegetables.