

ANTIPASTI

<i>Fantasia di crudi di pesce e frutta</i>	€ 25,00
<i>Bocconcini di polipo ,olive taggiasche,pesto leggero al prezzemolo e cips di patata viola</i>	€ 14,00
<i>Seppia arrostita ,ceci e caffè</i>	€ 14,00
<i>Scalognò ,crumble alle noci,parmigiano e gocce di saba</i>	€ 13,00
<i>Scaloppa di foie-gras , salsa di arance e pan brioche</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti di verdure ,mandorle filettate tostate al forno e salsa di zucchine</i>	€ 12,00

I PRIMI

<i>Tagliolino verde di pasta fresca con ristretto di crostacei ,gamberi e pomodorini confit</i>	€ 14,00
<i>Gnocchi di patate arrostiti con guazzetto di molluschi</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti Mancini scampi ,caprino e limone</i>	€ 14,00
<i>Cappelletti ripieni alle erbe con spuma di patate</i>	€ 12,00
<i>Chitarra carciofi ,menta e crema di burrata</i>	€ 10,00
<i>Cannelloni croccanti ripieni di baccalà su crema di pomodorini invernali</i>	€ 12,00

I SECONDI

<i>Baccalà ,patate e salsa di peperoni spellati</i>	€ 16,00
<i>Branzino cotto al forno , fagioli tondini (presidio slow food) vongole e spinaci</i>	€ 16,00
<i>Crocchette di gamberi ,crema di e liquirizia</i>	€ 17,00
<i>Cubo di manzo a cottura lenta con verze e salsa al vino rosso</i>	€ 16,00
<i>Pancia di maialino croccante cotto a 72° per 12 ore con salsa di mele e cavoletti</i>	€ 16,00
<i>Piccione nostrano ,il petto in padella ,le cosce e le ali al forno,fichi e bietole</i>	€ 20,00

Pecorino di Farindola (Presidio Slow Food) con pane tostato e marmellata di cipolle € 8,00

Gentile ospite, Le chiediamo di informarci in presenza di intolleranze alimentari. Il nostro staff Le saprà fornire in modo dettagliato e preciso tutte le informazioni relativamente agli allergeni presenti nelle nostre creazioni .

PER MOTIVI ORGANIZZATIVI LA CARTA VIENE SERVITA PER UN MASSIMO DI 6 PERSONE DELLO STESSO TAVOLO,IN ALTERNATIVA POTETE SCEGLIERE I NOSTRI MENU' DEGUSTAZIONE