



MENU

ANTIPASTI

Fiori di zuccina ripieni di caprino, ricotta e zafferano, crema di zucchine e menta € 16

Tartare di tonno rosso, avocado cremoso, cipolla agrodolce e frutti tropicali € 18

Nuggets di pescespada alle erbe, patata soffiata e macedonia di frutta e verdura € 18

Battuta di manzo al coltello profumata al limone, spuma di Roccolo, origano e pomodori verdi € 18

Lesso di cappello del prete tiepido, nocciola, senape delicata e spinacini novelli € 17

PRIMI

Risotto all'astice,
cardamomo e mela verde € 26
(minimo 2 persone)

Spaghettoni in crema di peperoni
e acciughe del Mar Cantabrico € 23

Gnocchetti di patata e barbabietola, seppia al nero, crudo di gamberi rosa ed erbe del nostro orto € 24

Ravioli ripieni di coppa arrostita,
birra e polvere di polline € 23

"Pizzoccheri" di grano arso, funghi finferli,
cipollotto novello e mirtillo selvatico € 22



SECONDI

La nostra costoletta di vitello alla milanese,
pomodorini e maionese alle verdure € 42

Pancia di maialino croccante,
salsa all'aceto balsamico e carota fiorita € 26

Tataki di ricciola,
melone alla vodka e pepe rosa € 26

Rombo chiodato, zucchine e il loro fiore,
rabarbaro e "aria di mare" € 26

Crudo di mare
scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo,
ostrica "La Dèesse Blanche", gambero rosa,
orata marinata, seppia novella, sashimi € 34

DESSERT

Zabajone e gelato alla cannella € 8

Yogurt, fragole e fava di Tonka:
crumble e spuma allo yogurt, fragole al naturale
e in sorbetto € 10

Mousse al cioccolato, pera
e gelato al caramello salato € 10

Tartelletta sablè, cremoso al tè Earl Grey,
lamponi e scaglie di meringa € 10

Vino al bicchiere- € 5
Vino al bicchiere di selezione- € 7
Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt- € 2

Coperto e pane € 3



Menù Degustazione

Tartare di tonno rosso, avocado cremoso,
cipolla agrodolce e frutti tropicali

Nuggets di pescespada alle erbe, patata soffiata
e macedonia di frutta e verdura

Risotto all'astice,
cardamomo e mela verde

Rombo chiodato, zucchine e il loro fiore,
rabarbaro e "aria di mare"

Mousse al cioccolato, pera
e gelato al caramello salato

€ 70 a persona – bevande escluse

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo