



# 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*