

Coperto, acqua microfiltrata e pane 2,5

Antipasti

Crema soffice di patate con polvere di crudo, spinacino croccante e olio affumicato	11
Burratina d'Andria con prosciutto di Mangalica	14
Tartare di gambero rosso con spuma di mozzarella e pomodori confit	12
Polpa d'astice su salsa americana e provolone del monaco	15
Polpo scottato con purea al rafano, rucola e finocchi	13
Gateau di baccalà con salsa yogurt	11

Primi

Spaghetti ai tre pomodori	12
Ravioli di carbone vegetale con ragù napoletano 9h	13
Fregola sarda con crema di zucchine, cozze e bottarga di muggine	15
Linguine integrali al limone con bisque crostacei e tartare di scampi	17
Spaghetti alle vongole veraci	14
Troccoli con astice sgusciato, fiori di zucca e zafferano	18

Secondi

Guancia di vitello alla genovese con fonduta di pecorino	18
Tagliata d'entrecote con asparagi selvatici	19
Filetto di branzino con calamari e cozze all'a/ acqua pazza	21
Calamaro ripieno vitellato con cavolo nero	21
Salmone alla Bismark	19



DEGUSTAZIONI

Jean-Michel Basquiat € 35,00

Crema soffice di patate, spinacino croccante, polvere di prosciutto crudo e olio affumicato

Ravioli di carbone vegetale con ragù napoletano 9 ore

Guancia di vitello alla genovese

Parfait alla pastiera

Vasilij Kandisky € 40,00

Crudo di gamberi rossi con spuma di mozzarella e pomodorini confit

Fregola sarda con crema di zucchine, cozze e bottarga

Calamaro ripieno vitellato con cavolo nero

Semifreddo al cioccolato bianco e lamponi