

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	14
Tartare di salmone alla scapece	12
Polpo scottato con purea al rafano, rucola e finocchi	13
Gateau di baccalà con salsa yogurt	11
Polpa d'astice su salsa americana e caciocavallo podolico	15

Primi

Spaghetti ai tre pomodori	12
Tagliatelle con crema di porri, pancetta, pecorino e germogli di soia	13
Fregola sarda con crema di zucchine, cozze e bottarga di muggine	15
Linguine con salsa al limone, bisque crostacei e tartare di scampi	17
Spaghetti alla procidana con vongole veraci, friggitelli e scaglie di grana	15
Troccoli con sarde, zest di lime, finocchietto selvatico e colatura di alici	16
Linguine con astice (sgusciato), fiori di zucca e zafferano	18

Secondi

Guancia di manzo alla genovese con fonduta di pecorino	18
Costine d'agnello cbt con mousse di caprino, fichi e caramello all'aceto balsamico	19
Filetto di branzino con calamari e cozze all' acqua pazza	21
Calamaro ripieno vitellato con cavolo nero	21
Salmone alla Bismark	19



DEGUSTAZIONI

Jean-Michel Basquiat € 32,00

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

Tagliatelle con crema di porri, pancetta, pecorino e germogli di soia

Costine d'agnello cbt con mousse di caprino, fichi e caramello al balsamico

Parfait alla pastiera

Vasilij Kandisky € 38,00

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

