DEGUSTAZIONI

DEDICATE ALLE OPERE DI PAOLA ROMANO

LUNA PIENA 49

Vitello tonn'ARS

Sembra una zuppa di polpo e cozze

Linguine integrali con salsa al limone, tartare di scampi, crema di crostacei e bottarga

Baccalà in oliocottura con salsa parmentier, verdure croccanti e tartufo nero

Dessert

LUNA ROSSA 49

Burratina d'Andria con gazpacho

Spuma soffice di patate con spinacino croccante, polvere di crudo e olio affumicato

mezzi paccheri al ragù

napoletano 9h

Guancia di manzo alla genovese

Dessert

MARTE 69

Vitello tonn'ARS

Sembra una zuppa di polpo e cozze

Linguine integrali con salsa al limone, tartare di scampi, crema di crostacei e bottarga

Ravioli di carbone vegetale al ragù napoletano 9h

Spuma soffice di patate con spinacino croccante, polvere di crudo e olio affumicato

Guancia di manzo alla genovese

Dessert

I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

ANTIPASTI

Naturalismo

Ostriche sardegna

4

Gambero rosso di mazara

4

Gambero Viola

3

Gambero blu

4

Carpaccio di branzino

12

e ananas

Tartare di salmone

11

alla scapece

Vitello tonn'ARS

14

al punto rosa con tartare di tonno

Crudo di gamberi

16

alla catalana

Plateau x 2

50

Cubismo

Tartare di salmone

11

alla scapece

Tartare di ombrina

12

con granella di amaretti

Vitello tonn'ARS

14

al punto rosa con tartare di tonno

Tartare di gambero rosso

16

con spuma di mozzarella di bufala

Arte Povera

Crema soffice di patate

11

con polvere di prosciutto, spinacino croccante e olio affumicato

Burratina d'Andria

10

con gazpacho di pomodoro

PRIMI

Astrattismo

Sembra una zuppa

14

di cozze e polpo, emulsionata all'olio evo con gazpacho e clorofilla

Baccalà mantecato

13

con crostini di polenta

Pop Art

Risotto

16

alla milanese

Mezzi paccheri

15

al ragù napoletano 9h

Spaghetti

14

ai 3 pomodori

Barocco

Troccoli

16

con scampi, fiori di zucca e zafferano

Linguine integrali

17

con salsa al limone, crema di crostacei, tartare di scampi, bottarga e shiso

Mezze maniche

16

alla genovese di polpo

Impressionismo

Spaghetti alla procidana

16

con vongole, friggirelli e scaglie di grana

Linguine

17

con capperante, colatura di alici e asparagi

SECONDI

Naif

Guancia di manzo cbt

19

alla genovese con fonduta di pecorino

Filetto di manzo

20

alla bismark

Tagliata di entrecote

19

con carciofi e scaglie di grana

Rinascimento

Rombo al forno

20

con patate e pistacchi

Bocconcini di tonno

19

con purea di zucca, stracciatella e paprika dolce

Liberty

Filetto di branzino

20

con carciofi

Baccalà in olio cottura

18

con verdure croccanti, salsa parmentier e tartufo nero