



COPERTO CON H2O € 3

DEGUSTAZIONI

DEDICATE ALLE OPERE DI PAOLA ROMANO

LUNA PIENA

Baccalà mantecato con crostini di polenta e
tartufo nero

Sembra una zuppa di polpo e cozze

Fettucce con scampi, carciofi e uova di lompo

Boconcini di tonno con purea di zucca,
stracciatella e paprica

Dessert

LUNA ROSSA

Burratina d'Andria con gazpacho

Spuma soffice di patate con spinacino

croccante, polvere di crudo e olio affumicato

Mezzi paccheri al ragù napoletano 9h e ricotta

Guancia di manzo alla genovese con fonduta di pecorino

Dessert

MARTE

Baccalà mantecato con crostini di polenta e tartufo

Sembra una zuppa di polpo e cozze

Fettucce con scampi carciofi e uova di lompo

Mezzi paccheri al ragù napoletano 9h e ricotta

Zuppeta di cipolla e porcini gratinata al forno con castelmagno

Petto d'anatra confit su salsa alla pizzaiola e foi gras

Dessert



ANTIPASTI

Naturalismo

Ostriche sardegna

Gambero rosso di mazara

Carpaccio di branzino

e ananas

Tartare di salmone

alla scapece

Vitello tonn'ARS

al punto rosa con tartare di tonno

Crudo di gamberi

alla catalana

Arte Povera

Crema soffice di patate

con polvere di prosciutto, spinacino croccante e olio affumicato

Burratina d'Andria

con gazpacho di pomodoro

Astrattismo

Baccalà mantecato

con crostini di polenta e tartufo

Sembra una zuppa

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

Zuppa dell'artista

cozze, vongole, polpo, gamberi e scampi



PRIMI

Pop Art

Risotto alla milanese (Min. 2 pax)

Mezzi paccheri

al ragù napoletano 9h e ricotta

Spaghetti

ai tre pomodri e basilico

Barocco

Fettucce con scampi

carciofi e uova di lompo

Linguine integrali

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

Zuppa di cipolle e porcini

gratinata al forno con castelmasgno

Impressionismo

Spaghetti con le vongole

friggirelli e scaglie di grana

Troccoli

con capesante, pesto di basilico e mandorle e colatura di alici



SECONDI

Naif

Petto d'anatra confit

su salsa alla pizzaiola e foi gras

Guancia di vitello alla genovese cbt

con fonduta di pecorino

Rinascimento

Rombo

con patate e pistacchi

Bocconcini di tonno

con purea di zucca, stracciatella e paprika dolce

Liberty

Branzino con carciofi

carciofi, e carciofi

Baccalà in olio cottura

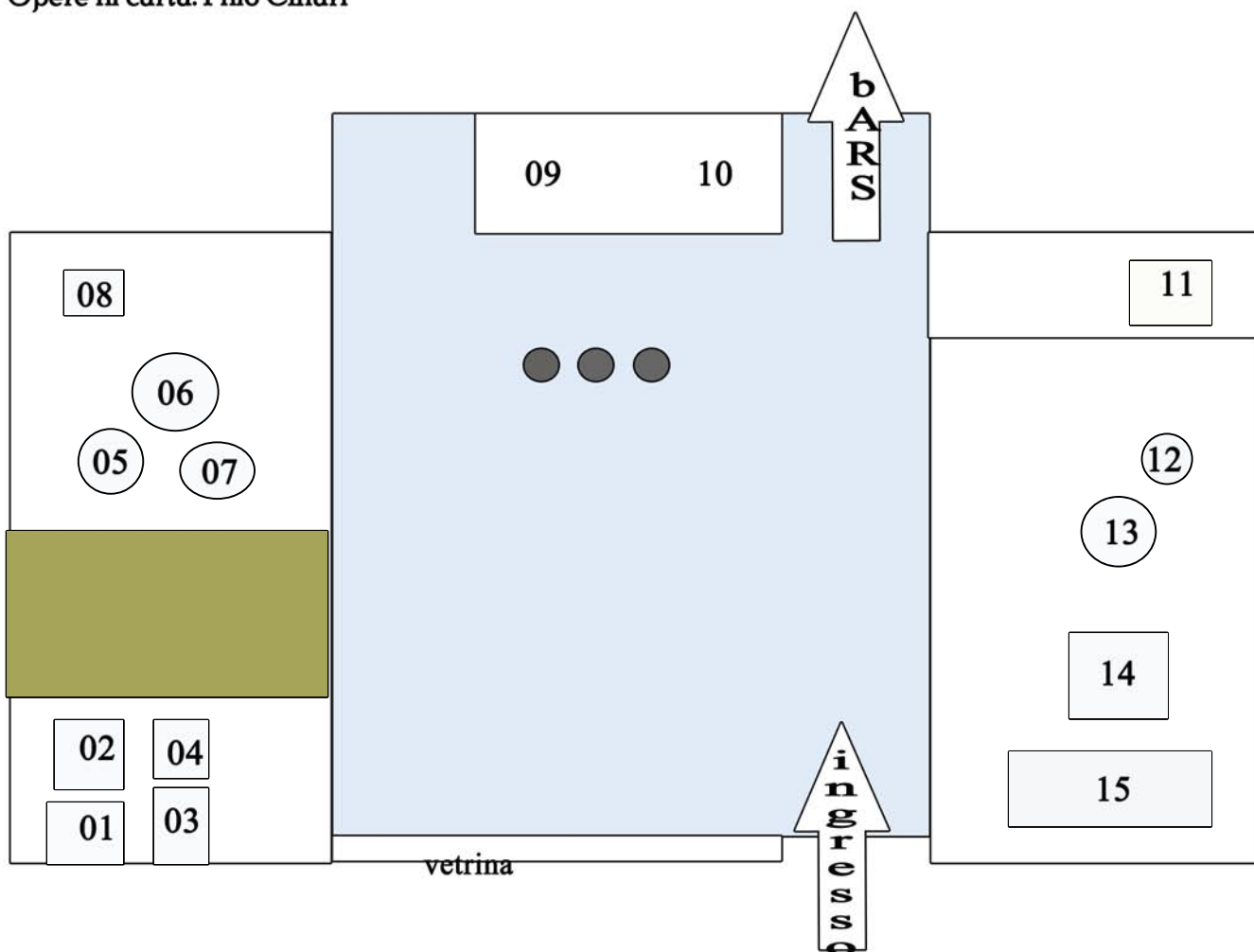
con verdure croccanti, salsa parmentier e tartufo nero

ARS

galleria d'arte gastronomica

Ceramiche : Maurizio Orrico e Enrica Vulcano

Opere in carta: Pino Chiari



01 John Orellana "Redemption"

02 Mark Barring "Profezie"

03 Giani Baranelo "Così è la vita"

04 Roberto Greco "Senza titolo"

05 Paola Romano "Luna in B/N"

06 Lucy Oak "Struttura plastica"

07 Mark Barring "Fusioni mnestiche"

08 Gianni Baranello "Non è Fontana"

09 Gianni Baranello "Cronotipo"

10

11 Lucy Oak "Strutture plastiche"

12 Paola Romano "Luna rossa"

13 Paola Romano "Marte"

14 Simona Capitini "Corpi fluidi"

15 Lucy Oak "Strutture plastiche"