

DEGUSTAZIONI

DEDICATE ALLE OPERE DI PAOLA ROMANO

LUNA PIENA 55

Vitello tonn'ARS
Alici ripienne al gambero rosa con baccalà mantecato e scarola
Troccoli con capesante, asparagi e colatura di alici
Millefoglie di salmone, barbabietola e sedano rapa
Dessert

LUNA ROSSA 55

Burratina d'Andria con gazpacho
Cipollotti alla carbonara
Spaghetti alla carbonara blue
Guancia di manzo alla genovese con spuma di patate
Dessert

MARTE 75

Vitello tonn'ARS
Alici ripiene al gambero rosa con baccalà mantecato e scarola
Troccoli con capesante, asparagi e colatura di alici
Spaghetti alla carbonara blue
Guancia di manzo alla genovese con spuma di patate
Dessert

I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

ANTIPASTI

Naturalismo

Tartare di salmone 11
alla scapece

Vitello tonn'ARS 14
al punto rosa con tartare di tonno

Crudo di gamberi rossi 16
alla catalana

Tartara di manzo 17
marinata alla salsa di soia, con ricotta, carpaccio di branzino e crostino al sesamo

Arte Povera

Cipollotti 13
alla carbonara

Burratina d'Andria 11
con gazpacho di pomodoro

Astrattismo

Polpo scottato 13
con crema di rafano e finocchi criogenati

Alici ripiene 14
al gambero rosa con baccalà mantecato e scarola

Zuppa dell'artista 18
Cozze, vongole, polpo e il suo brodo, scampi e gamberoni

PRIMI

Pop Art

Risotto alla milanese Min 2 pers. 17

Reginette 16
al ragù napoletano 9h con ricotta

Spaghetti con le vongole 16
friggirelli e scaglie di grana

Barocco

Fettucce con gamberoni 17
fiori di zucca e zafferano

Linguine integrali 18
con salsa al limone, crema di crostacei, tartare di scampi, bottarga e shiso

Impressionismo

Spaghetti alla carbonara blue 16

Troccoli con capesante 18
asparagi e colatura di alici

SECONDI

Naif

Guancia di manzo cbt 20
alla genovese con fonduta di pecorino e spuma di patate

Filetto di manzo 23
alla Bismark

Rinascimento

Rombo al forno 21
con patate e pistacchi

Bocconcini di tonno 21
con purea di zucca, straciatella e paprika dolce

Liberty

Filetto di ricciola 23
con salsa alla mugnaia e capperi in fiore

Millefoglie di salmone 21
barbabietola e sedano rapa con creime freiche al finocchietto e cavolo rosso fermentato