



i Ruggeri

Menu

APERTURE

Saltinbocca di calamari, panatura di agrumi e tartara di arance.

€ 16.00

Carpaccio di Baccalà Fumè con lattughino, noci e Fichi.

€ 18.00

Porchetta, misticanza, noci e uva.

€ 16.00

Foie Gras Pralinato con frutta secca.

€ 17.00

Charlotte di melanzane con canestrato di Crotone.

€ 10.00

Beccafico di gamberone in crosta di pistacchio.

€ 16.00

Parmigiana di pesce spada.

€ 14.00

Babà di pecorino romano con miele e tartufo.

€ 13.00

Polpettine di tonno in agrodolce.

€ 12.00

Tartara di tonno e gambero di Mazara.*

€ 16.00

Tartara di fassona, burrata pugliese e tartufo di Norcia.

€ 18.00

Tocchetti di salmone macerato, stracciatella, pompelmo e cipolla. € 16.00

Tartara di Spigola di mare con capperetti di salina e pinoli.*

€ 16.00

Tartara di scampi e caviale siberiano con riduzione di champagne

. € 32.00

Caponata alla vecchia maniera con melanzane, mandorle, cioccolato e tentacolo di polipo.

€ 19.00

*Prodotto portato ad abbattimento di temperatura secondo termini di legge.

P R I M I P I A T T I

Mezzi paccheri con pesto di ciliegino, cozze, vongole e mandorle

. € 19.00

Cacio pepe e fichi

€ 17.00

Bucatini con sarde, mandorle, mollica tostata
uva sultanina e pinoli.

€ 15.00

Gnocchi ripieni di caprino, con cozze, pecorino romano e noci.

€ 16.00

Tagliatelle al bergamotto con emulsione di pistacchio,
bottarga di tonno e caviale di limone.

€ 21.00

Pasta ripiena con ragù di Pauro e datterino.

€ 22.00

Tagliolini al tartufo di Norcia e tartara di gambero di Mazara.

€ 27.00

Linguine con i ricci.

€ 24.00

SECONDI PIATTI

Orata con mele e gorgonzola.

€ 17.00

Stinco di maialino di cinta senese.

€ 17.00

Involtini di pesce spada con pomodorino, olive e capperetti.

€ 18.00

Calamaro ripieno di frutta secca con malvasia e cipolla stufata.

€ 18.00

Tagliata di tonno .

€ 18.00

Spigola in crosta di patate.

€ 16.00

Filetto di mupo con fiori di zucca.

€ 21.00

Involtini di stocco (volevo essere un insalata).

€ 22.00

Filetto di chianina con fondua di parmigiano e tartufo di Norcia

€ 27.00

Alalunga scottata con cipolla caramellata.

€ 18.00

Tutti i nostri secondi piatti vengono serviti con contorno