

IL NOSTRO APERITIVO

**TAGLIERE SALUMI O FORMAGGI CON UN CALICE A SCELTA TRA
UNA BOLLICINA PROSECCO O UN VINO BIANCO O UN VINO
ROSSO** 20,00

SERVITO CON LA NOSTRA PANIFICAZIONE

*Un tagliere di formaggi italiani, accompagnati da mostarde artigianali e il dolce
contrasto del pan di fichi .*

*Un assortimento di salumi artigianali, accuratamente selezionati
per deliziare il palato. Jamon*

*Serrano, Salamella Podere Cadassa, salamino di cinghiale, Coppa Emiliana, Bresaola di
cervo.*

**FOCACCINA 48H BURRO DELLA NORMANDIA E ALICI DEL
CANTABRICO** 10,00

*Morbida focaccina a lievitazione naturale, arricchita dal burro della Normandia e dalla
sapidità delle alici del Cantabrico.*

BUN FARCITO 3,50 al pz.

Panino morbido, con farcitura variabile a seconda della proposta dello chef.

TACOS CARNE O PESCE O VEG 3,50 al pz.

*Tortillas di mais, con ripieni a scelta tra carne, pesce o opzione vegetariana, arricchite con
salse e condimenti freschi.*

COCKTAIL

APEROL SPRITZ <i>Aperol, prosecco, soda</i>	7,00
CAMPARI SPRITZ <i>Campari, prosecco, soda</i>	7,00
GIN TONIC <i>Gin, acqua tonica</i>	8,00
NEGRONI <i>Vermouth, campari, gin</i>	9,00
MOJITO <i>Rum cubano, lime, sciroppo di zucchero, menta, soda</i>	9,00
MARGARITA <i>Tequila, lime, triple sec, sale</i>	9,00
TOMMY'S MARGARITA <i>Tequila, lime, sciroppo d'agave</i>	9,00
OLD FASHIONED <i>Bourbon, sciroppo di zucchero, angostura bitters</i>	9,00
AMERICANO <i>Vermouth, campari, soda</i>	8,00
MILANO TORINO <i>Vermouth, campari</i>	8,00
CAMPARI SHAKERATO <i>Campari, ghiaccio</i>	8,00
DAIQUIRI <i>Rum cubano, lime, sciroppo di zucchero</i>	9,00
MANHATTAN <i>Bourbon, vermouth, angostura bitters</i>	9,00
BLOODY MARY <i>Vodka, succo di pomodoro, limone, salsa worcestershire, sale, pepe</i>	9,00
WHISKEY SOUR <i>Bourbon, limone, sciroppo di zucchero, albume</i>	9,00
AMARETTO SOUR <i>Amaretto, limone, sciroppo di zucchero, albume</i>	8,00
ANALCOLICO	7,00

ANTIPASTI

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE E PAN DI FICHI

16,00

Un tagliere di formaggi italiani selezionati, accompagnati da mostarde artigianali e il dolce contrasto del pan di fichi.

SELEZIONE DI SALUMI

16,00

Un assortimento di salumi artigianali, accuratamente selezionati per deliziare il palato. Jamon Serrano, Salamella Podere Cadassa, salamino di cinghiale, Coppa Emiliana, Bresaola di cervo.

TARTARE DI BOVINO IRLANDESE IN UN SANDWICH CROCCANTE E ZABAIONE SALATO

16,00

Tartare irlandese accompagnata da un croccante di pasta fillo e zabaione salato

DUETTO DI TARTARE OMBRINA E TONNO

16,00

*Battuto di ombrina** con emulsione al cocco
Battuto di tonno allo yozu con emulsione di ombrina*

GRAN CRUDO DI MARE SECONDO IL PESCATO

30,00

Un percorso di sapori naturali di crostacei molluschi e filetti di pesce freschissimi accompagnati da condimenti leggeri.

OSTRICHE GILLARDEAU

5,00 pz

Ostiche di eccellenza con note di nocciola e delica sapidità marina

MELANZANA COME UNA PARMIGIANA

10,00

Melanzana croccante servita con un topping di pomodori arrosto, basilico e fonduta di parmigiano

FOCACCINA 48H BURRO DELLA NORMANDIA E ALICI DEL CANTABRICO

10,00

Morbida focaccina home made, arricchita dal burro della Normandia e dalla sapidità delle alici del mar Cantabrico

BATTUTO DI RICCIOLA AL LIME, PANZANELLA E BURRATA

18,00

Classica panzanella con battuto di ricciola, il cremoso della stracciatella e il profumo del lime

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI DI GRAGNANO VONGOLE VERACI, MAGGIORANA E BOTTARGA DI MUGGINE	20,00
<i>Spaghetti di Gragnano, esaltati dal sapore delle vongole veraci, l'aroma della maggiorana e la sapidità della bottarga di muggine.</i>	
CHITARRA ALLA NERANO GAMBERI ROSSI E LA SUA JUS	20,00
<i>La cremosità della tradizionale Nerano incontra la delicatezza del gambero rosso**.</i> <i>Una jus di crostacei intensa e vellutata completa il piatto, esaltandone la complessità aromatica e la persistenza gustativa</i>	
LINGUINE ALL'ASTICE CON POMODORINO DATTERINO, ZESTE DI LIMONE E ALGA MARINA	2 PAX 50,00
<i>Linguine con astice**fresco abbinato alla dolcezza del datterino, e sfumature iodate di alghe</i>	
RISOTTO MANTECATO ALLA PESCATORA	18,00
<i>Un risotto cremoso che unisce la sapidità di molluschi e crostacei **alla dolce concentrazione del pomodoro arrosto, esaltato da un ristretto di mare intenso e avvolgente</i>	
RAVIOLI BUFALA E BUFALA	18,00
<i>Ravioli** fatti in casa ripieni di ricotta e mozzarella di bufala, con una nota di dolcezza caramellata del datterino e scaglie di caciocavallo di grotta irpino e polvere all'olio aromatizzato al basilico</i>	
SCIALATIELLI COZZE FRIGGITELLI E PECORINO	16,50
<i>Pasta tipica della costiera amalfitana, un incontro di mare con note vegetali dal gusto deciso e cremoso</i>	

SECONDI PIATTI

POLPO ARROSTICCIATO

22,00

*Polpo** arrostito cotto ai ferri, la sua maionese e zucchine grigliate*

DARNIA DI OMBRINA ARROSTO ACCOMPAGNATA DA INDIVIA GLASSATA ALL'ARANCIA

22,00

*Un trancio** leggero e profumato accompagnato da indivia glassata all'arancia*

TATAKI DI TONNO IN SALSA DI SOIA, FRIGGITELLI, PINOLI TOSTATI E CHUTNEY DI MANGO

18,00

*Un'insalatina di tonno**a pinna gialla fresca aromatica d'ispirazione fusion*

MAZZANCOLLE SCOTTATE, CRUDITE' DI VERDURINE DI STAGIONE E GEL DI LIMONE SALATO

18,00

*La delicatezza delle mazzancolle** incontra la croccantezza delle verdure di stagione in un gioco di consistenze e freschezza. Il gel di limone salato completa il piatto con una raffinata nota agrumata e sapida*

FRITTURA DI CALAMARI, VERDURE IN TEMPURA E SALSA TARTARA

20,00

*Calamari **dorati e verdure croccanti avvolte da una delicata pastella tempura, accompagnati da una salsa tartara preparata secondo tradizione, fresca e cremosa, per esaltare ogni sfumatura del mare*

ENTRECOTTE DANESE AI FERRI circa 260/280gr

24,00

*Entrecotte ** Danese cotta ai ferri servita con patate in doppia cottura sale e pepe*

CONTORNI

TRIS DI VERDURE GRIGLIATE

5,00

Melanzane, peperoni, zucchine ai ferri condite con olio evo, sale e origano

VERDURE RIPASSATE

5,00

*Selezione di verdure ** di stagione, saltate in padella.*

PATATE COTTE AL SALE E POI FRITTE

5,00

Classiche patate fritte, croccanti e saporite.

CAPONATA DI MELANZANE ALLA SICILIANA

5,00

Melanzane in agrodolce alla siciliana con datterini, olive, capperi e mandorle tostate

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

5,00

Zucchine dorate e marinate con aceto, aglio, olio evo e menta fresca

LA SELEZIONE DEL NOSTRO PANE

3,00

COPERTO

1,50

DOLCI

MILLEFOGLIE CON CREMA DIPLOMATICO E FRUTTI DI BOSCO	6,00
--	-------------

Una sfoglia croccante, la leggerezza della crema e l'acidità dei frutti di bosco

TIRAMISU' IN MEZZA SFERA AL CIOCCOLATO FONDENTE	6,00
--	-------------

Classico tiramisu' **al caffè e savoiardi servito in mezza sfera di cioccolato fondente

CROSTATINA CON FRUTTA FRESCA	6,00
-------------------------------------	-------------

Tartelletta** di pasta frolla con crema alla vaniglia e frutta fresca

SCOMPOSTA DI RICOTTA E PERE	6,00
------------------------------------	-------------

Una mousse delicata che incontra pere caramellate e crumble alla nocciola**

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

*** surgelato all'origine o in sede.*

BEVANDE

ACQUA NEPI 75 ml	3,00
ACQUA SAN BENEDETTO 75 ml	3,00
COCA COLA vetro 33 ml	3,50
ARANCIATA LURISIA 275 ml	3,00
CHINOTTO LURISIA	3,00
ACQUA TONICA	3,50
ACQUA TONICA AL LIMONE	3,50
BIRRA MENABREA 33 ml	4,00

LIQUORI

AMARO DEL CAPO	7,00
JEFFERSON	7,00
AVERNA	7,00
FERNET BRANCA	7,00
BRAULIO	7,00
PETRUS BOONEKAMP	7,00
CLANDESTINO	7,00
ILLEGALE	7,00
LIMONCELLO DI AMALFI	7,00
SAMBUCA MOLINARI	7,00
CONTREAU	7,00
AMARETTO COLLEPARDO	7,00

DISTILLATI

GRAPPA NONINO BIANCA	6,00
GRAPPA NONINO BARRIQUE	7,00
GRAPPA NARDINI BIANCA	5,00
HAVANA CLUB RUM	6,00
PAMPERO RUM	5,00
DON PAPA RUM	9,00
ZACAPA 23 RUM	12,00
GLENFIDDICH WHISKEY	8,00
LAGAVULIN WHISKEY	12,00
JIM BEAM WHISKEY	7,00
PLAYMOUNTH GIN	6,00
BOMBAY SAPPHIRE GIN	7,00
BICKENS GIN	6,00
GIN MARE	8,00
ROKU GIN	7,00
MALFY GIN	6,00
MONKEY 47 GIN	9,00
HENDRICK'S GIN	6,00
CACHACA	5,00
TEQUILA SILVER	5,00
ABSOLUT VODKA	5,00