

Menù



IL GUSTO CHE RACCONTA
UNA STORIA DI RADICI E ONDE



TRA ARÈ

TERRA MARE AMARE



MENÙ

Degustazione

Basic

QUATTRO PORTATE
a discrezione dello chef

€ 30,00

Premium

SEI PORTATE
a discrezione dello chef

€ 40,00

Exclusive

OTTO PORTATE
a discrezione dello chef

€ 50,00

*acqua e coperto inclusi

ANTIPASTI

Mare

TRIS DI MARE

Tartare di tonno pistacchio, crema stracciatella
Tartare di gambero con mayonnaise ai frutti rossi
Tartare pesce spada pomodirni confit, basilico e menta

€ 16,00

BOCCONCINI DI SALMONE CROCCANTI

con misticanza e salsina tzatziki

€ 8,00

INSALATA DI POLPO

con crema alla nocciola

€ 9,00

PEPATA DI COZZE

con datterino giallo e zafferano

€ 7,00

ANTIPASTI

ferra

TAGLIERE

salumi e formaggi

€ 16,00

PUGLIA & ABRUZZO

bombette con capocollo di Martina Franca
e taleggio tirate al Ratafia

€ 10,00

TARTARE DAL FILETTO DI VITELLO

con ciliegini semi dry e stracciatella

€ 9,00

BELLI PORK

cubi di maialino cbt, misticanza e salsa teriyaki

€ 8,00



RISOTTO AI CROSTACEI

vellutata basilico, salsina agli agrumi, gambero
e scampetto scottati (min 2 pax)

€ 18,00

SCIALATIELLI NAPOLETANI FATTI IN CASA

allo scoglio

€ 14,00

BUSIATE SICILIANE

con pesto alla trapanese
in uscita tartare di tonno e corallo al prezzemolo

€ 15,00

RAVIOLIONE DI PESCE SPADA FATTO IN CASA

con crema di melanzane appassite al forno
pomodorini confit e menta

€ 15,00



CARAMELLE RIPIENE AL BRASATO DI MANZO

funghi trifolati, demi glace al miele

€ 15,00

SPAGHETTI AI MIRTILLI

crema grana e zafferano
granella di pistacchio e guancialetto croccante

€ 15,00

MACCHERONCINI AL FERRETTO ROSA

con salsiccia al peperone crusco e vellutata al basilico

€ 14,00

ORECCHIETTE AL GRANO ARSO

con pomodori secchi, crema di burrata e tarallo sbriciolato

€ 14,00

PRIMI *della tradizione*

ASSASSINA

la disponibilità di questo piatto varia,
si prega di chiedere conferma al personale

€ 13,00

GRICIA

pecorino, guanciale e pepe nero

€ 13,00

MATRICIANA

salsa pomodoro, guanciale e pecorino

€ 13,00

CARBONARA

uova, guanciale e pecorino

€ 13,00

SECONDI *Mare*

TRANCIO DI OMBRINA CBT

con fodera di guanciaiale,
vellutata di asparago selvatico
bouquet fiori di zucca in pastella

€ 16,00

FRITTURA DI MARE

calamari e gamberi

€ 15,00

BACCALÀ PER COLAZIONE

Roll di baccalà cotto in infuso di latte senza lattosio e zenzero,
biscotto salato al nero di seppia e rabarbaro

€ 15,00

SECONDI

erra

CHE TENEREZZA !!

guancia di manzo cbt 72 ore,
vellutata di sedano rapa e pere
e patate novella gratinate

€ 18,00

IL FILETTO A MODO MIO

filetto di vitello con riduzione al barolo e pepe verde,
bavarese al grana padano e glassa all'uva,
stick patata americana

€ 19,00

CHUPA CHUPS

fusi di pollo impanato al panko
salsina in agrodolce e patate novella

€ 16,00

DESSERT

Home Made

TRAMARÈ

namelaka al cioccolato, arancia e caffè dec, base croccante

€ 6,00

SEMIFREDDO ALLA CASSATA SICILIANA

con salsina ai frutti di bosco

€ 6,00

COSTIERA AMALFITANA

croccante di biscotto al basilico,
namelaka al cioccolato bianco e limone

€ 6,00

TIRAMISÙ

con caffè decaffeinato

€ 6,00

GELATIAMO



COPPA BAYLES

gelato al bayles
e granella di nocciola

€ 6,00

COPPA FRUITS

gelato alla frutta fresca
e macedonia di frutta

€ 6,00

Bevande e Soft Drink

€ 2,00 Acqua naturale / gassata

€ 3,00 CocaCola

€ 3,00 CocaCola Zero

€ 3,00 Fanta

€ 3,00 Sprite

€ 3,00 Chinotto

€ 3,00 Estathè Limone / Pesca

€ 3,00 Bitter Lemon

€ 3,00 Ginger Beer

€ 3,00 Acqua Tonica

Sim Sala Gin

Bulldog € 8,00

Hendrick's € 8,00

Muma € 10,00

Windspiel € 11,00

N3 london dry € 8,00

Brocker's € 8,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ANTIPASTI DI MARE

TRIS DI MARE
BOCCONCINI DI SALMONE*
INSALATA DI POLPO
PAPATA DI COZZE



PRIMI DELLA TRADIZIONE

ASSSASSINA
GRICIA
MATRICIANA
CARBONARA



ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE
BOMBETTE
TARTARE DI F. DI VITELLO
BELLI PORK



SECONDI DI MARE

TRANCIO DI OMBRINA
FRITTURA DI MARE
BACCALA'



PRIMI DI MARE

RISOTTO AI CROSTACEI
SCIALATIELLI
BUSIATE SICILIANE
RAVIOLONE DI PESCE



SECONDI DI TERRA

CHE TENEREZZA
FILETTO A MODO MIO
CHUPA CHUPS



PRIMI DI TERRA

CARAMELLE RIPIENE
SPAGHETTI AI MIRTILLI
MACCHERONCINI
ORECCHIETTE AL GRANO S.



DESSERT

TRAMARÈ
SEMIFREDDO
COSTIERA AMALFI.
COPPA BAYLES
COPPA FRUITS



I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SUR-GELATA ALL'ORIGINE, ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.