



IL GUSTO CHE RACCONTA
UNA STORIA DI RADICI E ONDE



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

terra

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 guanciale 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



TRANCIO DI OMBRINA CBT

con fodera di guanciale,
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~~ *terra*

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

Spiriti

Bulldog € 8,00

Hendrick's € 8,00

Muma € 10,00

Windspiel € 11,00

N3 london dry € 8,00

Brockers € 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



ANTIPASTI DI TERRA

- TAGLIERE
- BOMBETTE
- TARTARE DI F. DI VITELLO
- BELLI PORK



PRIMI DI MARE

- RISOTTO AI CROSTACEI
- SCIALATIELLI
- BUSIATE SICILIANE
- RAVIOLONE DI PESCE



PRIMI DI TERRA

- CARAMELLE RIPIENE
- SPAGHETTI AI MIRTILLI
- MACCHERONCINI
- ORECCHIETTE AL GRANO S.



PRIMI DELLA TRADIZIONE

- ASSASSINA
- GRICIA
- MATRICIANA
- CARBONARA



SECONDI DI MARE

- TRANCIO DI OMBRINA
- FRITTURA DI MARE
- BACCALA'



SECONDI DI TERRA

- CHE TENEREZZA
- FILETTO A MODO MIO
- CHUPA CHUPS



DESSERT

- TRAMARÈ
- SEMIFREDDO
- COSTIERA AMALFI.
- COPPA BAYLES
- COPPA FRUITS



I PIATTI CONTRASSEGNOTI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SUR-GELATA ALL'ORIGINE, ALCUNI PRODOTTI FRESCI 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.