

Le Focaccine

FOCACCELLA DI FARINE MACINATE
A PIETRA A LIEVITAZIONE
NATURALE

€. 12

SICILIANA

Alici del mediterraneo
pesto di prezzemolo
pomodorini infornati

PUGLIESE

Cime di rapa sott'olio
burrata di Andria
pane alle erbe

NAPOLETANA

Pomodoro
mozzarella
lonzino

Crudi dal Mare

AL PIATTO

Tartar di pesce pregiato 19
Tavolozza di pesci e crostacei 29

AL PEZZO

Mazzancolle 3

Gamberi rossi 4

Code di scampi 5

Capesante 4

Salmon selvaggio 4

DALLA CUCINA

Hummus di ceci,
gamberi rossi e puntarelle 14/19

Calamaro arrostito,
carciofi e limone 11/16

Guacamole di avocado,
chips di pane e pomodorini confit 11/16

Tartar di manzo,
olio, sale e tartufo nero 18/26

Fiocco di culatello,
burrata e gnocco fritto 15/21

Risotto capesante,
zucca e tartufo nero 16

Linguine burro e limone,
scampi e caviale 21

Gnocchi di farro e patate,
vongole e puntarelle 15

Ravioli di faraona,
mosto cotto, pecorino e soppressa 13

Mezzo pacchero mantecato,
pomodoro e pizzico 12

Polpo arrosto,
cavolo romanesco e purè al the matcha 15/21

Pescato del giorno,
Ortaggi al vapore al fior di sale 24

Tempura di verdure,
maionese alla soia 14

Filetto di manzo,
cime di rapa, fondo bruno e burro alle erbe 28

Costine al BBQ,
glassa al miele e purè di pastinaca 19

Selezione di formaggi,
miele e mostarde 12/16

Tortino caldo al cioccolato,
gelato al fior di latte 10

Tiramisù,
classico al mascarpone 8

Crostatina di pasta frolla,
barbabietola, yuzu e ribes 10

Sorbetti Amalfitani, fruttini gelato 11