

Antipasti

Scampo e capra

Scampo, capra pomodorino del pignolo, salsa arrosto e muschio di scoglio

B-G-L-D

- 28,00 -

Alici, mirtilli e mentuccia

Alici leggermente maturate, con siero di latte, vineigrette di mirtilli e mentuccia selvatica

D

- 26,00 -

Calamaro e melanzana

Calamaro cotto ad ultrasuoni con estrazione cefalica rapa rossa e melanzana disidratata

D-E

- 24,00 -

Come un culatello - Ricciola

Come un culatello una ricciola affumicata con salsa di burro piccante, aceto di carote e foglie di lattuga brasata

D

- 28,00 -

4+4 - Molluschi e crostacei

D-P-R-L-B

- 26,00 -

Primi piatti

Riso total green

Riso, spinaci, bieta, ortica, dragoncello, aglio orsino, cremoso di bufala, olio al ginepro e alici

G-D

- 26,00 -

Linguine, gamberi rossi ed erbetto

Linguine alle 7 erbe con garum di gamberi rossi, burro dolce alcolico

B-A-G

- 28,00 -

Vesuvi - 8

Vesuviotto con 8 estrazioni di molluschi e di 8 crostacei

D-P-R-L-B

- 30,00 -

Pasta, vongole e mortadella di mare

A-D-C-P

- 26,00 -

Secondi piatti

Penna di calamaro

Penna di calamaro, barbecue con cimette crude di erbe selvatiche, lattuga affumicata e laccato al miele con ristretto di lingua di vitello

D-L

- 26,00 -

Baccalà e mela candita

Baccalà affumicato con kefir ed erette spontanee

D-G

- 28,00 -

Quaglia e ostrica

Coscette di quaglia del rifugio marinate con shoyu, ristretto di ostrica e composta di pomodoro corbarino, melanzana arrosto

- 30,00 -

Pane, agnello e nocciola

Carre' di agnello in crosta, con salsa di nocciola, ristretto di vino dealcolizzato e peperoncino verde

A-H

- 28,00 -

Piatto dello chef

- 28,00 -

Elenco allergeni alimentari

A Cereali contenenti glutine, B Crostacei, C Uova, D Pesce, E Arachidi, F Soia, G Latte (lattosio incluso), H Noci, L Sedano, M Senape, N Semi di sesamo, O Anidride solforosa e solfiti, P Lupini, R Molluschi