

Appetizer

Scampi and goat

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

B-G-L-D

- 28,00 -

Anchovies, blueberries and wild mint

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

D

- 26,00 -

Squid and aubergine

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

D-E

- 24,00 -

Like a culatello - Amberjack

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

D

- 28,00 -

4+4 - Clams and crustacean

D-P-R-L-B

- 26,00 -

First courses

Total green rice

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

G-D

- 26,00 -

Linguine, red prawn and herbs

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

B-A-G

- 28,00 -

Vesuviotti pasta

Vesuviotto con 8 estrazioni di molluschi e di 8 crostacei

D-P-R-L-B

- 30,00 -

Pasta, clams and seafood mortadella

A-D-C-P

- 26,00 -

Second courses

Squid pen

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 -

Codfish and candid apple

Baccala affumicato con kefir ed erette spontanee

D-G

- 28,00 -

Quail and oyster

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

- 30,00 -

Lamb and hazelnut bread

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

A-H

- 28,00 -

Chef's dish

- 28,00 -

List of food allergens

A Cereals containing gluten, *B* Crustaceans, *C* Eggs, *D* Fish, *E* Peanuts, *F* Soya, *G* Milk (including lactose), *H* Walnuts, *L* Celery, *M* Mustard, *N* Sesame seeds, *O* Sulfur dioxide and sulphites, *P* Lupins, *R* Molluscs