

Antipasti

La Chianina “assaggi di tartare”

€14,00

Tortino di porcini crema di noci e pecorino

€12,00

Antipasto di salumi di cinghiale

€10,00

Degustazione di mare misto

€15,00

Insalata di mare (scampo*, mazzancolle, seppia) con crudité di verdure e citronette alla senape

€15,00

Crudo di ostriche “fin de claire” n. 6

€14,00

Polpo* arrosto zucca & porcini

€13,00

Battuta al coltello di tonno, pinoli, tartufo e cipolla rossa di Tropea

€12,00

Budino di granchio, porro, burrata affumicata e barberosse

€12,00

Terrina di mare con crostone di pane agliato

€11,00

Cozze ripiene

€9,00

Primi Piatti

Pici crema di pecorino, radicchio e prosciutto di cinghiale croccante

€12,00

Pappardelle in salsa di cacciagione

€11,00

Linguina pastificio “Fabbri” in salsa di astice

€18,00

Caramelle ripiene di burrata e tartufo con gamberi rossi e pistacchi di bronte

€15,00

Risotto carnaroli “acquerello invecchiato 7 anni” con frutti di mare freschi

€16,00

Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine

€13,00

Gnocchetti di zucca, capesante e tartufo

€13,00

Calamarata in salsa di gallinella, fiori di zucca e pomodorini gialli

€12,00

Secondi Piatti

Filetto di manzo, crema al tartufo nero e porcini trifolati

€22,00

Guancia di maiale cotta nella birra e purè di patate limonato

€14,00

Stufato di Cinghiale in umido con polenta e olive di monte

€12,00

Frittura di paranza e verdure

€14,00

Trancio di cernia nostrale, spinacini croccanti e fiore fritto

€18,00

Grigliata di mare con pescato, scampi*, mazzancolle, seppie, tonno

€18,00

Branzino in crosta di sale accompagnata da verdure sott'olio e sotto aceto di nostra produzione (minimo per 2 persone)

€17,00

a persona

Tagliata di tonno, crema di patate americane e pistacchi di bronte

€16,00

Frittura di calamari*, gamberi e verdure

€12,00

Stoccafisso con patate

€13,00

Dessert

Dessert di nostra produzione

€5,00

saranno presentati a vista dal personale di sala