

## PECCATI DI GOLA

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP	1,7,8	28
*PRIMIZIE DI MARE CRUDE	4,12,14,2	45
ALICI DEL CANTABRICO "Nardin"	1,4	18
PATA NEGRA 100% BELLOTA		30
CAVIALE BAIKAL 10 GR	1,4,8	28
CAVIALE BAIKAL 30 GR	1,4,8	85

## PER INIZIARE

FOIE GRAS AL TORCIONE	1,2,3,7,8	
con gambero rosa e tartufo nero		32
CARPACCIO DI BUE MARINATO AL WHISKEY	7,10,11,1	
Senape in grani, porro croccante e Tete de Moine		35
ASTICE BLU	1,2,3,4,7	
Cotto arrosto e salsa alla carbonara		36
UOVO BIOLOGICO	1,3,7	
Lenticchie di Altamura IGP, Provolone e tartufo nero		28

## I PRIMI PIATTI

LINGUINA DI GRAGNANO 1,4,7	
Alici di Menaica, burro montato e Limone candito	34
RISOTTO 4,7,9	
Allo zafferano, ricci di Sardegna e tartar di cervo affumicato	30
TUBETTI DI GRANO DURO 1,2,4,7	
Risottati in fondo di triglia, con stracciatella e salsa prezzemolo	32
TORTELLI 1,3,7,8,9	
Ripieni di coniglio alla cacciatora, spuma di patate della Sila e peperone rosso	30
TAJIARIN 1,3,7	
Ai Porcini, Reggiano e tartufo nero	36

## I SECONDI PIATTI

ROAST-BEEF DI TONNO PINNA GIALLA 4	
Salsa alla Puttanesca con erbe spontanee all'olio Frantoio	35
*ZUPPETTA DI MARE 2,4,9,12,14	
Ristretta, con crostacei, pesci di scoglio e molluschi	42
CAPRIOLO FONDENTE 1,7,9	
Cracker al timo, finferli all'olio e fonduta al tartufo nero	40
PICCIONE ALLEVATO A GRANAGLIE 7,8,9,5	
Cotto arrosto con salsa al cioccolato, e ortaggi di stagione	42
FILETTO DI BLACK ANGUS 7,9	
Scaloppa di foie gras e patate al Pimentòn de la Vera	45

# PER FINIRE IN DOLCEZZA

*chef pasticcere Chiara Fusco*

ARLETTE 1,7,8

In crema chantilly alla Malvasia, caramello e cioccolato pralinato Callebaut

13

PARFAIT ALLA VANIGLIA 1,3,5,7,8

Con biscotto salato alle mandorle e fichi freschi

13

RABBARO CONFIT 1,3,5,7,8,

Con cioccolato Ruby e semifreddo al pepe rosa

12

BIGNE' AL TIRAMISU' 1,3,8,7

“Da mangiare con le mani”

13

# LA DEGUSTAZIONE

*per l'intero tavolo*

# *Estate*

UOVO BIOLOGICO 1,3,7

Lenticchie di Altamura IGP, Provolone e tartufo nero

CARPACCIO DI BUE MARINATO AL WHISKEY 7,10,11,1

Senape in grani, porro croccante e Tete de Moine

RISOTTO 4,7,9

Allo zafferano, ricci di Sardegna e tartar di cervo affumicato

ROAST-BEEF DI TONNO PINNA GIALLA 4

Salsa alla Puttanesca con erbe spontanee all'olio Frantoio

RABBARO CONFIT 1,3,5,7,8,

Con cioccolato Ruby e semifreddo al pepe rosa

110

Abbinamento Vini 4 calici	50
Abbinamento Vini 5 calici	70

# ACQUE NATURALI

## LAURISIA 4

Stille Naturale, Durezza totale: (°f) 1,1 Residuo fisso a 180 °C: 36 mg/l, Fonte S. Barbara (Cuneo)

## FILETTE 5

Oligominerale, Durezza totale: (°f) n.d Residuo fisso a 180 °C: 224 mg/l, Fonte Guarcino (Frosinone)

# ACQUE FRIZZANTI

## LAURISIA 4

Bolle Frizzante Durezza totale: (°f) 1,1 Residuo fisso a 180 °C: 36 mg/l, Fonte S. Barbara (Cuneo)

## FILETTE 5

Minerale frizzante, Durezza totale: (°f) n.d., Residuo fisso a 180 °C: 224 mg/l, Fonte Guarcino (frosinone)

Coperto 5€ *“ordine minimo 2 portate per commensale”*

Il nostro pane viene fatto in casa con lievito madre ed accompagnato da olio extra vergine di oliva Frantoio

Il Menu può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

\*In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ( $\geq -20^{\circ}\text{C}$  per 24 ore / ( $\geq -35^{\circ}\text{C}$  per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

### **Allergeni**

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latticini
- 8 Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di senape
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi