

Per iniziare...

L'uovo croccante Fonduta di toma piemontese, cubi di patata peruviana e bacon	13,00 €
La pappa al pomodoro con burrata di Andria, capperi fritti e lime	13,00 €
La battuta di vitello (*) Tartufo nero, uovo marinato al sale e zucchero ai senatori di Porto	18,00 €
I gamberi (*) Marinati ai lamponi, insalata di verdure e crema di avocado	15,00 €
Il tonno Servito crudo, affumicato, acqua di pomodoro, brunoise di verdure e chips violette	16,00 €
Il Patanegra iberico Bellota "Blasquez" con crostoni di pane caldo e pomodoro concassè	23,00 €
Il Mare nel piatto (*) "20" differenti tipologie di pesce crudo (disponibilità secondo mercato)	28,00 €

Per continuare...

La Vellutata Crema di topinambur, pane nero, finferli e verdure di stagione	14,00 €
Il Risotto (*) Scaloppa di foie gras mantecato al parmigiano reggiano di 30 mesi	18,00 €
La Carbonara di tagliolini "home made", fonduta di pecorino, guanciale, pepe della val Maggia e cuore d'uovo pochet	15,00 €
Lo spaghetti Di Gragnano con trafila d'oro, vongole, pesto di rucola e lime	15,00 €
I Ravioli rossi Ripieno di branzino, crema di piselli e pomodorini secchi	16,00 €
Gli Gnocchi Di bisque, gamberi, filetti di pomodoro e crema di erbe	16,00 €

E per finire...

Il tomino di Brie di capra

Con cuore di marmellata di pomodoro, avvolto in Spring roll party e verdure marinate all'aceto di Sherry

16,00 €

Il Controfiletto (*)

Con porcini, patata fondente affumicata e pesto di basilico

24,00 €

La Cotoletta

Dal carro di vitello, con lamatura di pane panno e patate arrosto

24,00 €

Il Foie Gras (*)

Scaloppa di foie gras, pera al whisky, arancia e petali di cipolla di Tropea

26,00 €

Il Polpo (*)

Polpo, patate e cozze

20,00 €

Il filetto di scorfano (*)

Con robiola di pecora, noci macadam e riduzione di pomodoro

22,00 €

Lo spada d'oriente (*)

Marinato alla sova e sakè in crosta di pistacchi e crema di carote allo zenzero

24,00 €

Per i golosi...

Plateau di formaggi con i suoi abbinamenti (5 assaggi e 5 composte) (*)

14,00 €

...Dulcis in fundo...!

Il Sorbetto (*) Al cioccolato, miele, arancia, sale in cristalli Maldon e frutti rossi	9,00 €
Il Tiramisù con cioccolato da noi affumicato (disponibile anche GF*)	9,00 €
Il ricordo d'estate Crostata di frutta fresca, gelato al Baileys e passion fruit	9,00 €
La Mousse (*) Morbida mousse al caffè e gelato alla menta	9,00 €
Il gelato alle mandorle (*) lingua di gatto ai pistacchi e gocce di Pedro Ximenez 1927	9,00 €
Tortino cuore liquido al cioccolato fondente e salsa all'arancia (15 min. cottura)	9,00 €
La vaniglia e il lampone Bavarese alla vaniglia, cuore di lamponi, gelato allo yogurt e croccante	9,00 €

(GF)* Gluten Free

Coperto	4,00 €
---------	--------

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala

L'olio utilizzato è Apulio Cru, della azienda agricola Roberto Cordisco, di San Paolo di Civitate (FG) premiato con 3 foglie Gambero Rosso 2012