

Per iniziare...

L'uovo pochet in dolce cottura

con fonduta di stravecchio di Montevvecchia e salsa al fondo di vitello

13,00 €

La pappa al pomodoro

con burrata di Andria, capperi fritti e lime

13,00 €

La battuta di manzo

con riduzione di lamponi e aceto balsamico e gelato al foie gras

14,00 €

La tartare di gamberi

con tagliolini di seppia, vongola, panna acida e agrumi disidratati

15,00 €

Le capesante in parmigiana

con provola affumicata liquida, pomodorini secchi e pesto leggero

18,00 €

Il Patanegra iberico "Blasquez"

con crostoni di pane caldo e pomodoro concassè

22,00 €

Il Mare nel piatto

"20" differenti tipologie di pesce crudo (disponibilità secondo mercato)

28,00 €

Per continuare...

Orecchiette vegane integrali

con pesto siciliano ai pomodorini secchi e crema di melanzane affumicate

13,00 €

Insoliti gnocchi

di farina di ceci, con animelle croccanti e fonduta di parmigiano reggiano

15,00 €

Carbonara

di tagliolini "home made", fonduta di pecorino, guancialetto e cuore d'uovo pochet

14,00 €

Paccheri alla "Vittorio"

mantecati con crema di pomodorino datterino e parmigiano reggiano 30 mesi (25 min. cottura)

15,00 €

Cappelli del prete

alla rucola, ripieni di scorfano, in salsa di pomodoro e capperi in fiore

16,00 €

Risotto allo zafferano

mantecato all'olio, calamari scottati, maggiorana e anice

16,00 €

E per finire...

Orto composizione di verdure in 3 consistenze con crema di rapa rossa	16,00 €
Cotoletta Style dal carrè di vitello, con panatura di pane panko e patate arrosto	23,00 €
Agnello in 4 stagioni in crosta di nocciola, mammole alla creola, fiori di zucca croccanti e arance amare	24,00 €
Filetto di manzo al camino al profumo di erbe, carote glassate al miele e paglia di patate	26,00 €
Spada d'oriente marinato alla soya e sakè in crosta di pistacchi e crema di carote allo zenzero	24,00 €
Carbonaro d'Alaska con crema di spinaci, caviale di thè nero e pomodorini confit al limone	25,00 €

Per i golosi...

Plateau di formaggi con i suoi abbinamenti (5 assaggi e 5 composte) (GF*)	14,00 €
---	---------

...Dulcis in fundo...!

Il Sorbetto al pompelmo rosa e Rum Don Papa*	8,00 €
Il Tiramisù espresso con cioccolato da noi affumicato (disponibile anche GF*)	9,00 €
Il biscotto ghiacciato con morbido alla pesca e amaretto e crema al whisky torbato	9,00 €
La Vaniglia e il lampone bavarese alla vaniglia, cuore ai lamponi, gelato allo yogurt e croccante	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 €
	9,00 €

(GF)* Gluten Free

Coperto	3,00 €
---------	--------

*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*