

Per iniziare...

L'uovo Insalata di asparagi crudi e cotti, tuorlo d'uovo fritto e parmigiano	13,00 €
Testina di vitello e scampi Cubo di vitello fritto, tartare di scampi e salsa verde di crescione	18,00 €
Il foie gras (*) Scaloppa di foie gras, frutta caramellata e composta di mele alle spezie	18,00 €
Il salmone (*) Lingotto di salmone leggermente scottato, finocchio confit e pomodorino farcito di caponata	15,00 €
La ricciola (*) Carpione primaverile, tartare di ricciola, gelè di peperone giallo, cipolla rossa e crema di latte di capra	16,00 €
Il patanegra iberico Bellota "Blasquez" Con crostini di pane caldo e pomodoro concassè	23,00 €
Il crudo (*) "20" differenti tipologie di pesce crudo secondo disponibilità del mercato (preparazione 15')	29,00 €

Per continuare...

Il Raviolo Ripieno di gamberi, pomodoro e verdure julienne allo zenzero	16,00 €
Il risotto (*) Con ragù di seppie al nero, purea di limone e crudo di seppia	16,00 €
Gli Gnocchi Arrosto, aglio orsino, pancia di maiale brasata e ciccioli	16,00 €
Lo spaghetti Al sugo di peperoni, cedro e bottarga di uovo marinato	15,00 €
La Vellutata Di piselli con fave, cicoria, crocchette di pecorino e pollo giallo	16,00 €

E per finire...

Orto Verdure di stagione croccanti, crema di melanzana affumicata e demi glace vegetale	16,00 €
La cotoletta Dal carrè di vitello, con panatura di pane pankò e patate arrosto	25,00 €
Il Manzo (*) Costato di manzo, scalogni croccanti e primizie	24,00 €
Il piccione In doppia cottura, scaloppa di foie gras, cime di rape, purè di zucca e zenzero, uovo di quaglia poche	29,00 €
Kobia (*) Trancio di kobia pochè, zucchine in fiore farcite di brandade di baccalà	25,00 €
L'Ombrina (*) Alla plancia con piselli e funghi cardocelli	25,00 €

Per i golosi...

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

...Dulcis in fundo...!

I sorbetti e i gelati (*)

Selezione di Vico Mercati

9,00 €

Il babà

Al rum e gelato alla crema

9,00 €

Il brownie

Alla nocciola, ganache al cioccolato e passion fruit

9,00 €

La sablè

Biscotto al cioccolato, lamponi e ricotta vaccina

9,00 €

Il tiramisù

Spuma di mascarpone, crumble al caffè e ganache di cioccolato fondente

9,00 €

(*) 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*