

CLASSICI

↳ ZUPPA DI PISELLI ALL'ESTRAGONE
CON ORTICHE, ASPARAGI
E SORBETTO DI PEPERONI E CICORIE

↳ POLPETTINE DI VITELLO AL PARMIGIANO
E CARCIOFI ALLA BRACE

SPAGHETTONI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
CON BRUSCANDOLI, CARLETTI E FAGIOLINI

↳ RISOTTO PRIMAVERA *
ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

↳ POLLASTRA IN CONCIA PICCANTE
CON PATATINE E SALSA D'OSTRICHE

GRAN FRITTO DELL'ORTO
OPPURE
TARTARE DI ERMINIO
CON PINZIMONIO DI RITA

↳ TERRINA GELATA
OPPURE
CIOCCORICKY
Cannoli farciti con crema al gianduia
tazza con gelato al caffè e spuma calda al cioccolato

CAMPAGNA

UOVO E ASPARAGI
CON INSALATA DI CARLETTI

MINISTRA PICCANTE DI COCUZZA
CON PURÈ DI FAVE FRESCHE

GNOCCHI AFFUMICATI DI PATATE E ORTICHE
AL BURRO E SALVIA
CON SALSA DI AGLIO ORSINO

RISOTTO CON LE FRAGOLE *
PEPE VERDE E BASILICO

FIORI DI ZUCCHINA CROCCANTI
CON RICOTTA, SFILACCI D'ASINO
E RUCOLA ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

CONIGLIO IN TECIA
CON LE SUE INTERIORA E POLENTA CALDA

TERRAMISÙ
OPPURE
BISCOTTO SABBIOSO
CON GELATO AL RABBARO, ANICE E CAFFÈ

LAGUNA

CANOCCHIE CRUDE AL LIMONE
E PREZZEMOLO CON VELLUTATA DI PATATE
E BOTTARGA DI MUGGINE

↳ BATTUTA ARROTOLATA DI MANZO
CON INSALATA ALL'ESTRAGONE
E GAMBERETTI ROSA

↳ RAVIOLI DI PASSATA DI POMODORO
FRUTTI DI MARE, CALAMARI, STRACCIATELLA
E SARDELLA

↳ TAGLIOLINI AFFUMICATI AL NERO DI SEPPIA
CON GRANCEVOLA, CANESTRELLI
E BRUSCANDOLI

↳ CALAMARI GRIGLIATI
CON SALSA ROMESCO, MANDORLE
E VERDURE ALLA BRACE

SCORFANO CON PISELLI, ASPARAGI
E BERNESE LEGGERA AL VINO ROSSO

↳ ZUPPETTA DI MANGO E MENTA
CON SORBETTO DI FRAGOLE
FRAGOLINE GHIACCiate E FRUTTI DI BOSCO
OPPURE
SFOGLIA CALDA
CON MARMELLATA DI PEPERONI
ASPARAGI CARAMELLATI
GELATO ALLO ZAFFERANO E MIELE

I MENU DEGUSTAZIONE...

VENGONO REALIZZATI PER UN TAVOLO COMPLETO.

↳ MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE: 110.00 EURO

È ANCHE POSSIBILE SCEGLIERE:

2 PIATTI PER PERSONA: 60.00 EURO

3 PIATTI PER PERSONA: 80.00 EURO

4 PIATTI PER PERSONA: 100.00 EURO

* PIATTO MINIMO PER DUE PERSONE