

## ANTIPASTI

*Del mare*

CRUDO

SELEZIONE DI CARPACCI, MOLLUSCHI,  
CROSTACEI DEL MERCATO GIORNALIERO

€ 36

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO

OLIVA ITRANA IN DUE RACCOLTI,  
CAPPERI CROCCANTI, OLIO AL BASILICO

€ 24

BACCALA' MANTECATO

€ 20

GRANCEOLA E CANAPA

€ 24

CAPESANTE

CAVIALE DI MELANZANA E FOGLIE DI CAPPERO

€ 22

SEPIA ARROSTITA

CREMA DI PISELLI, COULIS DI POMODORINI

€ 24

*Della terra*

PAPPA E FIORI

€ 24

SEMICOTTO DI VITELLO E FORMAGGIO DI FOSSA

€ 22

## PRIMI PIATTI

*Del mare*

SPAGHETTI CHITARRA

CACIO PEPE SCAMPI BELLE PARTI

€ 22

SPAGHETTONI MONOGRANO FELICETTI

PESTO DI PISTACCHI E MANDORLE, BURRATA,  
TARTARE DI GAMBERONI, CAPPERI CROCCANTI

€ 22

TRENETTE FELICETTI AL KAMUT RAMATUELLE

TARTARE DI SCORFANO

E POMODORINO ASSOLATO

€ 24

RISOTTO

ROSMARINO, RICCI DI MARE,

LIMONE DI AMALFI (min.2 P.)

€ 24

*Della terra*

PAPPARDELLE FIORI DI ZUCCA

E GUANCIALE CROCCANTE

€ 20

PACCHERI TRE POMODORI,

FORMAGGIO DI CAPRA FRESCO

€ 20

## SECONDI PIATTI

*Del mare*

FRITTO DI MARE E ORTO

€ 28

IL PESCATO DAL MERCATO

S.Q.

OMBRINA

CURRY NERO E SCAPECE DI VERDURE

€ 24

CUBI DI TONNO

TARTARE DI POMODORI MARINDA

E PESTO ALLA RUCOLA

€ 28

GAMBERONI

FOIE GRAS E RISO ROSSO SELVATICO

DELLA CAMARGUE

€ 28

*Della terra*

FILETTO DI VITELLO

BIETE UVETTA PASSITA E SALSA DI NOCCIOLE

€ 28