

## Antipasti

€

FORMAGGIO DI CAPRA <i>CHEVRE</i> AL FORNO IN CROSTA DI NOCCIOLE *	11
FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO 28 MESI "DEL BONAT" CON JULIENNE DI SCALOGNI CARAMELLATI AL MOSTO COTTO D'UVA E SALSA DI FRAGOLE*	12
PANZANELLA CON BURRATINA AFFUMICATA	14
UOVO <i>POCHÉ</i> SU CROSTONE DI PANE CON CREMA DI <i>GRUYÈRE</i> AL TARTUFO	14
COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA DI MELE *	14
INSALATA DI ARANCE AL VIVO, GAMBERI*, ORIGANO, PISTACCHI DI BRONTE E OLIO KOTHON DI CASTELVETRANO (TRAPANI)	14
CROSTINI DI BACCALÀ* ALLA VENEZIANA CON INSALATINA	15

## Primi

€

PACCHERUZZI FATTI IN CASA AL LIME E PISTACCHI DI BRONTE*	14
TAGLIERINI ALL'UOVO FATTI IN CASA CON TRIGLIE, FRUTTO DEL CAPPERO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORO DI SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO (D.O.P.)*	15
RUSTICI FATTI IN CASA CON LE SARDE, UVETTA PASSOLINA, PINOLI, FINOCCHIETTO SELVATICO E PANCROCCANTE*	17
TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE IN CASA AI GAMBERI* E JULIENNE DI ZUCCHINE, CON CREMA ALLO ZAFFERANO E PEPERONCINO	17
ZITELLI FATTI IN CASA AL RAGÙ PUGLIESE CON 'BRASCIOLETTA' DI MANZO, CARNE DI MAIALE E RICOTTA TOSTA*	18
'STRACARBONARA' CON TARTUFO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA*, CON I NOSTRI PACCHERI	21
RISOTTO CON FICHI, PECORINO E PANCETTA CROCCANTE* (minimo per 2, prezzo a persona)	22

## Secondi

€

MAGRET DE CANARD (TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA) CON SALSA* ALL'ARANCIA ACCOMPAGNATA DA VALERIANA CONDITA CON CITRONETTE, ARANCE AL VIVO E PINOLI	21
COSCIA D'ANATRA CONFIT CON PATATE SAUTÉES E CHUTNEY DI MANGO	24
TARTARE DI MANZO CON UOVO	25
FILETTO DI MANZO CON CREMA DI PATATE, CASTAGNE E ZUCCHINE AL TARTUFO	26
GUANCIA DI MANZO MARINATA AL 'PRIMITIVO', COTTA 15 ORE A BASSA TEMPERATURA E ACCOMPAGNATA DA CREMA* DI PATATE ALLO ZAFFERANO	28
POLPO* CROCCANTE SU PASSATINA DI FAVE E MENTA	25
SPADELLATA DI MARE ALLO ZENZERO* (TRANCIO DI ORATA E DI BRANZINO, CALAMARO, GAMBERONE, PATATE, POMODORINI, PINOLI, UVETTA, FRUTTI DEL CAPPERO, VINO BIANCO, OLIVE NERE, PREZZEMOLO)	28
FILETTO DI BRANZINO ACCOMPAGNATO DA TARTARE DI POMODORI E DA PICCOLI ORTAGGI*	28

## Per finire in dolcezza

€

CREMA PASTICCIERA CALDA CON MIRTILLI	7
SFOGLIA CON CREMA AL PISTACCHIO	7
DOLCE AL CUCCHIAIO CON CREMA ALLA CANNELLA, PEPPERONCINO, SAVOIARDI, GRANELLA DI NOCCIOLE E RUM	7
LA PANNOTTA CON FRAGOLATA	8
MACEDONIA	8
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE (70%) CON CUORE DI RIBES ROSSO* (attesa circa 20 minuti)	10
SFERAMISÙ ○○○○○	10
FLÛTE DI RIGOLETTO VENETO PASSITO 'SANTA CRISTINA' IGT (ZENATO) CON CANTUCCI	7
BOTTIGLIA DA 0,375 L. DI RIGOLETTO VENETO PASSITO 'SANTA CRISTINA' IGT (ZENATO) CON CANTUCCI (PER 4 PERSONE)	24

[I prezzi sono comprensivi di I.V.A.]

**Coperto 3,00 €**